Welcome to Kisology

木曽ノート

木曽町

＜はじめに＞

木曽学の新たな展開を目指して

木曽ノートの目的と意義

木曽学は「過去に学び、地域をみつめ、将来を創る」というスローガンの元、木曽の地域資源を掘り起こし、長期的な視野にたった町づくりを行うための「タネ（シード)」を育むことを目的とした地域学の一種です。その活動開始から 7 年が経過し、既に一定の成果をあげてもいる木曽学ですが、より具体的な事業や産業の創出へとつなげていくためには、新しい「刺激」が必要であるようにも思われます。
そこで「木曽ノート」と題されたこのレポートは、木曽学に新たな「視点」を導入することを目的としてまとめられたものです。ここで、私たちが「木曽学」に導入すべきであると考えた「新たな視点」とは、以下の３つに大別されます。

■「都市生活者」という視点
これまで、どちらかというと地元の地域学的色彩が強かった「木曽学」に対し、都市生活者という視点を導入することによって、木曽町に数多く存在する地域資源のうち、何をどのように「再編集」すれば、都市生活者のニーズにマッチするのか、考察する。

■「点から面へ」という視点
すんきや保養地療法、木曽馬、八沢春慶といった具合に、個々のテーマごとにバラバラに研究されてきた「木曽学」に対し、テーマ間のつながりや関連性を見いだすことで、それぞれを「点」ではなく「線」あるいは「面」として捉えられるよう試みる。

■「物語化」という視点
上記２つの視点を導入することで抽出される木曽町の「強み」や「オリジナリティ」を元に、できる限り具体的なターゲット像を想定しながら、それらを「物語」化することで、より強い訴求力を発揮する手がかりとなるよう、考察する。

上記３つの視点による考察を進めていくにあたり、私たちは「木曽学」で取り上げられてきたテーマを、「木」「水」「山」「いきもの」「食べもの」「人と文化」という６つのジャンルに分類して考えてみることにしました。
ただし、木曽の地域資源の全てを、百科事典的に網羅して整理しようと目指したものではありません。たくさんある木曽の地域資源の中から、特に都市生活者の目に魅力的に映るものだけを抽出し、それらを互いに関連づけたり、違った文脈に置いてみたりすることにより、新たな展開への「手がかり」となるよう、企図されたものです。

Welcome to Kisology

INDEX

Welcome to Kisology

木曽ノート

1

<木曽の木>

木曽は今も「木の国」たり得るか？

木曽町の木工業の現在

木曽は日本でも有数の「木の国」として名を馳せてきたが、それは何と言っても天下の名木「木曽ヒノキ」のおかげである。

■木曽は木の国

島崎藤村が「すべて山の中」と形容した木曽は、森林率 94%を誇る、日本でも有数の「木の国」として、その名が全国に知られています。しかし、森林率の高い山がちな地域なんて、実は日本中どこにでもあります。歴史上、最も古くから「木の国」と謳われた吉野や熊野を筆頭に、自らの地域を「木の国」と呼ぶ地方自治体は、それこそ「山のように」あるのです。日本の地方はどこも「山の中」にある「木の国」と言っても過言ではありません。

木曽が「木の国」と称えられるのは、ただ単に木がたくさんあるからではありません。それは、長野県歌「信濃の国」でも「木曽の谷には真木茂り」と歌われるように、立派な良材（真木）をたくさん産出するからこそ与えられた称号なのです。そして、その真木とは、もちろん「木曽ヒノキ」に他なりません。木曽は、日本で最も良質な天然ヒノキを産出する場所として、「木の国」と称えられたのです。

「木曽ヒノキ」がいかに優れた名木であるかかということについては、18 世紀以来、伊勢神宮の式年遷宮の「ご神木」として使用され続けていること、ただ１点だけから見ても明らかです。「木曽」という名を全国に知らしめた要因については、平家物語の不運のヒーロー「木曾義仲」や、日本人なら誰もが口ずさめる「木曽節」の力を忘れるわけにはいきませんが、もしも木曽に「木曽ヒノキ」がなかったなら、木曽そのものの価値も知名度も、これほどまでに高くはならなかったはずです。

■神さまに捧げる木

常緑針葉樹であるヒノキは、日本の固有種。神社仏閣などの建築用や仏像彫刻用の材として、日本人にとっては、古来より特別な木として重用されてきました。

日本書紀では、スサノオノミコトが「浮宝（木製の舟）がないと我が子が困るだろう」と言って「髭を抜いて散らすとスギに、胸毛はヒノキに、尻毛はマキに、眉毛はクスノキになり、スギとクスノキは舟に、ヒノキは端宮（立派な宮殿）に、マキは現世の人間の棺にせよと教えた」とあり、この頃から既にヒノキは宮殿の建築用建材として使うよう位置づけられていました。実際、現存する世界最古の木造建築である法隆寺をはじめとして、東大寺正倉院や銀閣寺など、日本の代表的な木造建築にはみな例外な

木曽ヒノキは日本一の建築材として、伊勢神宮の御用材として用いられてきた。

くヒノキが使われています。

法隆寺の宮大工として知られる故・西岡常一氏は、語り書きによる自伝『木のいのち木のこころ』の中で、「檜はいい材です。湿気に強いし、品がいい、香りもいい、それでいて細工がしやすい。法隆寺には千二百年も前の檜がありますが、今でも立派に建っていますし、鉋をかけてやりますと、今でもいい香りがしますのや。」と語っています。

「木目の整った白木こそが美しい」という日本人特有の美意識は、ヒノキによって育まれたものです。「総檜造り」や「世界の檜舞台」といった言葉が示すように、ヒノキは日本人のこころの拠り所とも言える、大切な木なのです。

木材としてのヒノキの価値は、耐久性や強度はもちろんのこと、その見た目の美しさと手触りの良さにあります。ヒノキの木肌は、湿気の多い日本では、他のどんな木よりもしっとりすべすべと感じられ、手のひらや足の裏にスッとなじむのです。

さらに、忘れてならないのが、その独特な香り。ヒノキの持つ芳醇な香りは「フィトンチッド」と呼ばれる成分を多く含み、抗菌・防カビ効果はもちろんのこと、リフレッシュ効果や抗ガン作用まであると言われています。そのため、ヒノキを用いた建築物は環境浄化能力に富み、コンクリートや新建材よりも優れた健康・長寿効果を有している、と注目されています。古来よりヒノキを神社仏閣や仏像などに多用してきた日本人は、はるか昔から、こうしたヒノキの力を熟知していました。自然志向や健康志向が強くなっていく世界的潮流にあって、ヒノキを用いた木造建築物へのニーズが、今後ますます高まっていくものと期待されます。

そんなヒノキの中でも「木曽ヒノキ」は、まさに、ヒノキ中のヒノキ。世界最高級の木材と評価されています。

木曽ヒノキの特長は、何と言っても繊細な木目の細かさ。元来、成長の早い樹種で知られるヒノキですが、山の傾斜が険しく、冬の寒さが厳しい木曽では、ゆっくりゆっくり育ちます。木曽以外の温暖な地域では 40 年ほどで成長してしまうのに対して、木曽では同じ太さになるまでに倍近い年月が必要だと言われています。樹齢 300 年以上にもなる天然木曽ヒノキでも、その直径はせいぜい 40cm 前後にしかなりません。その分、木目が細かくなり、年輪が 1 ミリ以内と言われるほど極めて目の詰まった材質となるのです。このため、耐久性と強度に優れるだけでなく、細かく美しい木目を持った、優美で繊細な材となるのです。

木曽ヒノキは、押しも押されぬ木材のトップブランドとして、日本人の心に深く刻み込まれています。木曽が「木の国」として全国に名を馳せているのは、「木曽ヒノキ」のブランド力のおかげであるといっても過言ではありません。

■江戸を作った「木曽ヒノキ」

いくら素晴らしい名木でも、山から伐り出されて、それが必要とされる

消費地に届けられない限り、経済的な価値は全くありません。都から遠く離れ、しかも奥深い急峻な山の中にあった「木曽ヒノキ」は、伐採・運搬に高度な技術とコストが必要とされ、古くからその存在を知られていながらも、豊臣秀吉が大規模伐採に乗り出すまでは、ほとんどが手つかずの原生林でした。中世・木曽氏の時代から、既に「木曽式伐木運材法」につながる基礎は築かれていましたが、大量生産できるほどのシステムには至っていませんでした。

大坂城や伏見城などの築城や朝鮮出兵を企てていた秀吉は、大量の木材を必要としていました。しかし、当時日本では既に木曽以外の天然ヒノキ林は全て枯渇していたのです。秀吉は、最後の天然ヒノキ林として木曽に着目。その大規模開発に乗り出しますが、志なかばで他界してしまいます。その後を継いで「木曽ヒノキ」を大量生産できるシステムに築き上げ、屈指のトップブランドにまで押し上げたのが徳川家康でした。家康もまた、新しい時代にふさわしい都づくりを進めるために、大量の木材を必要としていたのです。

家康以前の江戸は、「ここもかしこも汐入の茅原」（大道寺友山『岩淵夜話別集』）といわれるほど、人影もまばらな片田舎でした。家康は、山を切り崩し、入り江を埋め立て、上水道を引き巡らし、風水と都市機能を見事に両立させて、完全に人為的な都市開発を推し進めます。

その結果、江戸の人口は18世紀初頭に100万人を突破。ロンドンやパリをも凌駕する世界一の大都市となります。江戸は、インフラから政治・経済・文化に至るまで、政治力によって人為的に整備された、世界でも類い希な計画都市でした。こうした江戸の大規模都市開発プロジェクトを支えたのが、他ならぬ「木曽ヒノキ」だったのです。

作家の立松和平氏は、「日本の歴史を作った森」（筑摩書房刊）の中で、「徳川家康がまったく新しい首都構想を持って江戸に幕府を開くことにしたのは、木材供給のめどが立ったからである。関ヶ原合戦で石田三成の指揮する豊臣連合軍を破った家康が、まっ先に手を染めたのは、豊臣家が領有していた木曽を自分の蔵入地、すなわち領土に組み入れたことである。（中略）都市建設に、木曽ヒノキの果たした役割はあまりに大きい。木曽の森がなければ、江戸も存在しなかったといえるのである。」と述べています。

まさに、木曽は江戸開発の立役者となったのです。そして、そのおかげで、木曽は「木の国」と呼ばれるに値する場所となったのです。

■木曽の発展は「木曽ヒノキ」とともに

木曽の開発もまた、家康の明確な意図のもと、計画的に推進されたものでした。森林施業研究家の原田文夫氏がまとめた「木曽林業史」（林土連研究社刊「木曽ひのき」第６章）によると、家康が行った木曽の開発施策は、以下の３点に要約されます。

1）監督・指示系統の確立

木曽氏の元家老・山村氏を代官に任命した上で、その監督役として、佐渡や石見の鉱山開発で実績のあった大久保長安を任命。木曽開発に必要な経済問題や他藩との折衝を担当させる。

2）技術と労働力の移植

木曽周辺地域はもちろんのこと、近畿や四国に至るまで広範囲にわたる林業先進地から、大量の杣・日雇を木曽に呼び寄せて移住させ、労働力とノウハウを移植した。

3）運材ルートの開発・整備

高瀬川の水運開発などで定評のあった、京都の豪商・角倉了以、与一親子を登用、木曽川の河川改修を命じる。これにより、木曽川の上流部から下流まで、木材の運搬ルートが確立した。

このように、家康は莫大な人・金・モノを木曽に投資したのです。大久保長安や角倉了以といった、大規模都市開発で既に実績のあった実力者を関与させていることから見ても、木曽開発への並々ならぬ意欲がわかります。

その結果、木曽の人口は劇的に増加します。木曽氏統括時代にはおよそ17,000 人程度だった人口が、江戸時代に入って約 30,000 人と、倍増近くまでいきなり急増するのです。（信州大学名誉教授の小林寛義氏による推定。林土連研究社刊「木曽ヒノキ」より）

2011 年現在の木曽広域連合の人口はちょうど 30,000 人。奇しくも木曽開発が始まった頃の木曽の人口とほぼ同じです。江戸初期の日本の人口は1,200 万人で、現在のおよそ 10 分の 1 ですから、当時の木曽がいかに多くの人で賑わっていたかがわかります。木曽は、江戸とともに未曾有の大発展を遂げたのです。

そして、この急激な人口増のほとんどが、杣・日雇という林業従事者とその家族の移住によるものでした。原田文夫氏の推定では、移住した杣と日雇の人数は 3～4,000 人で、その家族を合わせると約 12,000 人にものぼります。つまり、江戸時代になって増加した人口 13,000 人の、実に 90%以上が林業関係者だったことになります。木曽の発展は、まさに「木曽ヒノキ」の賜物なのです。

このとき移住してきた杣や日雇の出身地は、極めて広範囲にわたっています。飛弾・美濃から、伊勢・近江・紀伊・泉・阿波・土佐に至るまで、当時の林業先進地であった地域から、山の職人たちが集められたのです。

さらには、木曽川の本・支流の改修工事のために、延べ人数にして 5 万人もの人員が費やされたとしており、中山道および木曽 11 宿の整備事業と合わせると、全国からとてつもなくたくさんの出稼ぎ者が、いきなり木曽に集まって来たと思われます。木曽の開発は、まさに国家規模的大プロジェクトだったといえるでしょう。

黒川にある白山神社本殿。幕末から明治における木曽大工を代表する棟梁・斎藤常吉の作。建物細部まで丁寧に仕上げられた巧みな彫刻が見事。ただ、観光客目線で言うと、本殿を覆うように、保護目的に設置された鉄製の屋根が残念である。情緒も歴史も台無しである！

■木材加工業における「木曽ブランド」の成立

こうして木曽は、一躍、日本を代表する林業先進地へと躍り出ます。最盛期の天和～寛永年間（1615 年～1644 年）には、年間 20 万～30 万立米もの木材生産高を誇るほどまでになりました。木曽は中央に対する一大木材供給源となることで、未曾有の大発展を遂げたのです。しかし、木曽が江戸に供給したものは、「木曽ヒノキ」という木材だけではありませんでした。

人口爆発ともいえるほど都市化した江戸は、膨大な量の日用品を必要としたのです。当時の日用雑貨品は、ほとんどが木製でした。お椀や箸などの食器や弁当箱、茶道具、重箱などの各種容器、樽や桶などといった日用雑貨もまた、木曽が供給したのです。

中でも、曲げ物や指物といった桧物細工や、それに漆を塗って防水加工を施した漆器製品は「木曽物」や「木曽塗り」と呼ばれ、江戸のみならず日本各地に出荷されるようになっていきました。こうして、木曽の木製日用品は、材質の良さ、素朴で堅牢な作り、価格の安さなどを競争力に、そのシェアを徐々に拡大していったのです。

また、宮ノ越や薮原・福島には、杣や農民でありながら大工仕事を得意とする人が数多くいて、職能集団を形成するようになっていました。木曽代官山村氏が、元禁中の御用大工であった田中氏を大工頭に任命して、木曽谷中の大工、杣、木挽、曲げ物師、指物師、塗師等を統括させたこともあって、木曽の大工仕事は飛躍的に発展していきました。木の特性を知り尽くした堅実なその腕前は、次第に「木曽大工」という呼び名で声価を高めるようになり、木曽谷はもちろんのこと、松本や長野から、遠く江戸や名古屋方面まで、請われて出向くようになっていきました。

こうして江戸時代の半ば頃までには、木材加工業の分野で「木曽」を冠にした地域ブランドが確立されました。第１次産業としての「木曽ヒノキ」や「木曽杣」に続いて、大工や漆器・桧物細工といった第２次産業においても、「木曽」は全国区で通用するブランドネームとなっていったのです。

その背景には、皮肉なことに、木曽林業の危機的状況がありました。秀吉の頃から続いた大量伐採によって、18世紀のはじめ頃には木曽の天然ヒノキが枯渇してしまうのです。木曽の山は、そのほとんどが禿げ山と化し、土砂災害や洪水などの自然災害が頻発するようになりました。大規模開発から数えておよそ100年、木曽は、資源の枯渇と自然破壊という、極めて今日的な問題に直面したのでした。

こうした事態を重く見た尾張藩は、これまでの強度伐採政策から、「留山」や「停止木」といった森林保護管理政策へと、180 度、方針転換を図ります。享保 13（1728）年には、木曽の全ての山において、ヒノキ、サワラ、アスナロ、コウヤマキ、ネズコの「木曽五木」が、一切伐採禁止とされました。その結果、木曽の木材生産高はピーク時の３分の１にまで減少。木曽は、第１次産業から第２次産業へと産業構造の転換を余儀なくされたのでした。

上松町にある赤沢自然休養林。かつての留山であった。尾張藩による森林保護政策で、江戸時代初期に飛弾や近江などから木曽へ移住してきた杣や日雇の子孫が失業したとされるが、彼らのノウハウにより、林業だけでなく、木曽の木工芸は盛んになった。

特に、苦労を強いられたのが、杣と日雇でした。江戸時代初めに、飛弾や尾張・近江などからわざわざ呼び集められた彼らの祖先から、既に４～５代が経過しています。今や木曽の地にしっかり定着して「木曽式伐木運材法」という一大ノウハウを築き上げてきたにも関わらず、相当数が失業せざるを得ませんでした。彼らの多くは秩父山系や赤石山脈などの新興林業地へ出稼ぎに出たりしましたが、木曽に残って、大工や桧物細工業へと転職した人も少なからずいたようです。

木曽の木材加工業は、飛弾や近江・紀伊といった、伝統ある林業先進地から移住してきた人々とその子孫によってもたらされた技術やノウハウに支えられたと考えられています。

こうして木曽は、江戸や名古屋などの都市生活をトータルにカバーする「工場」となりました。その主な製品内容と産地をまとめると、以下のようになります。

木曽の木工文化	主要産地	主な製品
大工仕事	宮ノ越・福島	家
塗物（漆器）	平沢・奈良井・福島	汁椀・重箱・座卓・盆・メンパ他
曲げ物	平沢・奈良井・福島	せいろ・メンパ・柄杓・茶道具他
指物	平沢・奈良井・福島	重箱・切溜・お膳・箱物類他
結い物	上松・大桑村・福島	桶・樽など
木櫛	薮原・宮ノ越・奈良井	お六櫛・塗り櫛・蒔絵櫛
ろくろ細工	南木曽	木地鉢・茶櫃・盆・汁椀など
蘭桧笠	南木曽	ひのき笠
野根板	大桑・上松	屋根板
下駄	南木曽	下駄

木曽は木材としての「木曽ヒノキ」をベースに、まさに「お箸から住宅まで」広範囲にわたる商品を供給することで、江戸の大量消費生活を支えたのです。そして、その対価として「木の国・木曽」というブランドイメージを獲得したのでした。

■木曽の木工の現在

江戸時代に勃興した木曽の木工芸は、その後、明治の殖産興業政策によって発展を遂げ、昭和の始め頃には木曽の経済を支える重要な地場産業へと成長していきます。特に、平沢・奈良井・八沢の塗り物は「木曽漆器」として、長野県を代表する地場産業にまで発展し、「木の国・木曽」のブランドイメージ育成に多大な貢献を果たしました。

しかし、戦後の復興から高度経済成長を経て、日本の産業構造は大きく変化してしまいました。人々のライフスタイルも、都市生活者が必要とする商品も、全てが 180 度変わってしまったのです。

かつて、建築物から身の回りの小さな道具に至るまで、全てが「木」でできていた時代は過ぎ去りました。木桶・お膳・桧笠・下駄・木櫛・屋根板などといった、かつて木曽が得意としていた木工品は、今では見かけることさえ困難な時代となりました。プラスチックや金属、新素材などでできた多様な商品が溢れかえる中で、「木」の製品自体が日本から姿を消していったのです。

かろうじて今も愛用される数少ない木製製品となった家具や食器においても、グローバル化の潮流の中で、中国や東南アジアなどとの価格競争に勝ち残るのは難しいと言えます。こうした状況の中、木曽の木工産業は、今やそのほとんどが、既に消滅してしまったか、あるいは消滅寸前の危機にあると言えるでしょう。

特に、木曽町の木工業は、もはや「死に体」でしかありません。かつて全国の人々から尊敬を集めた「木曽大工」は「死語」となりました。木曽町を代表する地場産業として栄えた八沢の「木曽漆器」も、今や完全に塩尻市平沢の産業であり、木曽町のそれとは呼べない状態にあります。昭和の始め頃、木曽町八沢に 250 名ほどもいたとされる漆器や桧物細工の職人たちも、現在では数名を数えるまでに減少してしまい、このままではやがてゼロとなる日も近いでしょう。林業そのものの衰退と相俟って、木曽町は「木の国」と呼べるだけの根拠を失いつつあります。

■ 木曽町木工芸振興計画

しかし、それでもなお、「木の国・木曽」として、ものづくりによる賑わいを再び取り戻したいという強い思いが、木曽町にはあります。こうした思いを背景に、2006 年（平成 18 年）には、上の段の古民家を改装して「漆の館」と「木地師の館」がオープン。さらには「ものづくり支援事業」を開始して、以下の２点を柱に「木曽町木工芸振興計画」を推進し、「木の国・木曽」の復興を果たそうと試みています。

１）伝統工芸の継承

日本を代表する伝統工芸である木曽漆器は、今でこそ塩尻市平沢が中心となっているが、そもそもの発祥の地は木曽町八沢だとされている。従って、その原点とも言える技法である「八沢春慶」を保護し、何とかして後世に継承していく。

２）木曽クラフトの支援

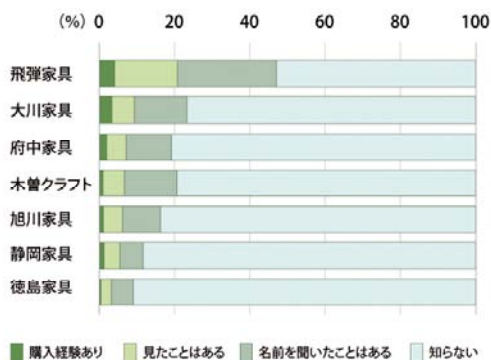
漆器や桧物細工が盛んであった土地柄を背景に、上松技術専門校の卒業生を中心とする現代クラフト作家が木曽町には 30 人ほど在住する。こうした個人で創作活動を行っている木工家を支援することで、「木曽クラフト」をブランド化し、新たな地場産業の創出を目指す。

冷静に判断すると、これら２つの目標は、いずれも決して容易なものとは言えません。前述した通り、木曽町で「木曽漆器」に従事する人は、今

ではわずか数名を数えるばかり。そのほとんどが高齢者で、後継者のメドも全くたっていないのです。木曽町の伝統工芸の前途は、まさに「崖っぷち」の状況にあります。

一方、現代木工として新たな産業化を目指すとする「木曽クラフト」にしても、その個性を明確にする定義が、実は、存在していません。言ってしまえば、木曽には「木曽クラフト」とクラスター化できるような実体など、いまだ形成されていないのです。強いて言うなら、「ただ木曽に住んでいる個人クラフト作家がおよそ 30 名ほどいる」ということ以外の何ものでもありません。

ただでさえ不振にあえいでいる国内の木工業界にあって、「木曽クラフト」が新たなブランドとして競争に勝ち残るには、よっぽど思い切った戦略や潤沢な資金がない限り不可能なことであるように思えてなりません。

人も金もモノも不足しているように見える現在の状況だけを見ると、木曽町は、はたして「木の国」として「ものづくり」を続けていくだけの条件を有しているのか、疑問になってしまうほどです。

木曽クラフトの知名度は、全国一の家具産地・大川家具とほぼ同程度という結果は驚愕に値する。この知名度を活かして戦略的な事業展開が組み立てられれば、本当の意味での「木工の町」を築き上げることもあながち不可能ではないのかもしれない。

■木曽の木工芸の強み

しかし、木曽町の木工芸には、たった一つだけ、プラスとなる材料があります。それも、とびきり強力な強みです。

それは、「木曽ヒノキ」や「木曽漆器」など、「木曽」を冠としたブランドイメージが、今もまだ日本人の心の中に根強く生きている、ということです。そのおかげで、木曽は今も「木の国」として認知されているように思われるのです。その結果、木曽町は、「インテリア家具やクラフトなどの木工芸品を今も数多く生産している町である」、と「勘違い」されているように思われるのです。

実際、木曽町木工振興計画策定委員会が平成 22 年度に行ったインターネット調査によると、「木曽クラフト」の購入経験者は全体のわずか 0.9% に過ぎないにも関わらず、その認知度は約 20%にも達しています。これは、順位としては飛弾・大川に次ぐ第 3 位。それも、全国一の生産高を誇る大川（23.3%）とほぼ肩を並べる僅差の 3 位で、予想外の高い認知度が得られたのです。

しかし、「木曽クラフト」の実態といえば、作家数わずか 30 人あまり。しかも、そのほとんどが、1 人で手作業している個人作家でしかありません。アンケートの選択肢に並んでいる他の家具産地とは比較対象にならないほど、実は産業として成立していないにも等しい存在です。

例えば、大川家具の場合、家具・木工の製造業社が 311 社あり、3,290 人もの従業員が従事しています。（2009 年度データ：2011 年 3 月発行の大川市木工産業資料より）安売り量販店や輸入品に押されて近年著しく衰退しているとされる大川家具ですが、それでも木曽町と比べると桁が 2 桁も違うのです。これらの家具産地から比べれば、「木曽クラフト」など、そもそも製品が存在していないも同然と言えます。

繰り返しになりますが、今のところ「木曽クラフト」と呼ぶべき明確な定義は存在していません。強いて言うなら、「木曽在住の個人的クラフト作家が約 30 名ほどいる」ということに過ぎません。にもかかわらず、日本一の家具産地である「大川家具」と肩を並べるほどの認知度があるという結果は、想定外を通り越して、驚愕的ですらあります。

もしもこの結果が事実なら、そのブランド資産たるや相当なものです。「買ったこともないのに知っている」という事態こそ、ブランド力の成せる技なのですから。多くの企業が多額の費用を広告宣伝に費やすのは、商品を買ってもらうためには、まず商品の存在や名前自体を知ってもらわなければならない、と考えているからなのです。その意味では、「木曽クラフト」は、実態が全く無いにも関わらず、人々にその名前を知られている、非常に希有な存在と言えるのです。

これは「木曽という名前が持つブランドイメージの力」としか考えられません。「飛弾」には及ばないものの、「木曽」は「木工」を連想させる強力な名前なのです。そうであるなら、それを最大限、戦略的に活用しない手はありません。「木曽クラフト」とは何かを明確にした上で、人々のニーズに合致した木工商品を作っていければ、莫大な広告費をかけなくても売れる可能性が、十分あるのです。

大切なのは「木曽クラフトの実体」です。「木曽クラフト」と聞いて誰もが明確に思い浮かべられるモノを作り出すこと。そのためには、「木曽クラフトとは何か」という明確な定義が必要になります。「木曽クラフト」は松本民芸家具と何が違うのか、飛弾や大川のインテリア製品とどう違っているのか、その差別化こそが重要なのです。世間の人々が抱いている木曽のイメージを活かしながら、時代のニーズに応えられるクラフト製品とは何か、それこそが今考えられなければなりません。そして、それこそがマーケティングと呼ばれている行為なのです。

今やどうあがいても産業として継続できそうにない「八沢春慶」も、そういう文脈で捉えられ、新たに解釈し直されない限り、過去の技術の単なるノスタルジックな保護や保存にしかならないでしょう。

産業として成立する可能性に乏しい「八沢春慶」を、お金をかけてまで後世に残す意味は、「八沢春慶」や曲げ物を現代的に捉え直せるかどうかにかかっています。

「八沢春慶」とは何ものであり、その素晴らしさは何に由来し、なぜ最近まで生き延びることができたのか。そうしたことが明らかにされないまま、ただ技法や生産者だけを保護しようとしても、本当に生き延びることにはなりません。そして、それは「木曽クラフト」の行く末と決して無縁なことではありません。木曽が「木の国」であり続けられるかどうかは、まず自らの存在意義を明確に定義することができるかどうかにかかっていると言えるのです。

<木曽の木材ビジネス(1)>

木曽クラフトの成立を目指して

～八沢春慶から木曽クラフトへ～

八澤春慶塗の最大の特長は、天然の木地が透けて見えること。木地屋による「へぎ」と、塗師屋による漆の重ね塗り、その両者の協働作業によって、木目の美しさが浮かび上がる。

■木曽漆器と木曽町

長野オリンピックのメダルデザインに採用されたことで名高い木曽漆器は、日本を代表する漆器の一つ。経済産業大臣によって伝統的工芸品に指定されている 23 の漆器産地において、輪島、山中に次いで第３位の伝産品生産額を誇る漆器の名産地として知られています。

経産省の定義では、塩尻市（旧楢川村）と並んで産地指定を受けている木曽町ですが、現在、木曽町在住者で漆器製作に従事している職人は、片手で数えられるほどの人数しか存在しておらず、今や産地として名を連ねることさえ危ぶまれている状況にあります。

しかし、そもそも木曽漆器は、木曽福島八沢に起こった「春慶塗」をその発祥として、ここから奈良井や平沢などの楢川地区へと広まっていったものと言われています。そのため、木曽町では、木曽町八沢発祥の「木曽春慶」を、特に「八沢漆器」や「八沢春慶」と呼んで、その保存と継承を図ろうと努めているのです。

「木曽春慶」の発祥地が本当に木曽町八沢であるのかについては、実は異論もあります。かつて木曽福島にあった竜源寺に漆塗りの経箱があり、その経箱の裏に「応永元年（1394 年）」という年号と作者の名前が書かれていたとされていることから、木曽氏が福島に居を構えたとされる応永年間ごろまでには、既に福島八沢で漆器が作られていたのではないかという説が一般的になりました。

しかし、この経箱は現存しておらず、その信憑性を疑問視する声も少なくありません。信州大学の名誉教授で地理学者の小林寛義氏も、中世における福島が、奈良井や贄川よりずっと未開の片田舎であったことから、高度な技術を要する漆器作りが福島から起こったと考えるのには無理があるとして、木曽漆器の八沢発祥説に異を唱えられています。（林土連研究所刊「木曽ひのき」より）

このように、木曽漆器の起源が八沢にあるかどうかは明らかではありませんが、少なくとも江戸時代に入る頃までには、福島八沢と奈良井・平沢の３カ所で、それぞれ漆塗りの技法を発展させ、日常的に漆器を製作するようになっていたと考えられています。

木曽漆器がこの地を代表する産業にまで成長できた背景には、中山道を行き交う人々の土産物として人気があったからであると言われています。しかし、木曽漆器が発展した最大の要因は、江戸とその近郊の急激

な都市化にあったのです。天下泰平の世の中になり、死亡率が大幅に減った江戸時代、農地を相続できない次男・三男は、職と夢を求めて大量に江戸へと集まって来たのです。未曾有の人口爆発を経験した江戸は、世界に先駆けて、大量消費社会を形成しつつありました。

木曽は、こうした都市生活者に対する「日用品生産工場」として、食器や弁当箱、茶道具、重箱などといった各種雑貨を供給したのです。従って、木曽の漆塗りは、高価な贅沢品の装飾として用いられたのではありませんでした。あくまで、木製品の耐久性や防水性を高めるための加工技術に過ぎなかったのです。

木曽漆器は、質素で丈夫な普段使いの日用雑貨品を、他のどの漆器産地よりも安い価格で提供することで、発展していったものと考えられています。

■木曽漆器における平沢と八沢

地理的に言うと、平沢は奈良井の一区画であり、福島八沢だけが少し離れた場所に立地しています。しかし、漆器という観点から見る限り、むしろ八沢と奈良井に強い親近性が見られ、平沢だけが少し異なる特長を持っていました。

八沢と奈良井では、主にヒノキを材とした曲げ物に「春慶塗」を施す製法が主流でした。どちらも飛弾の「春慶塗」が、何らかのルートで伝わったものと考えられています。それに対して、平沢では、主としてカツラ材を用いた指物に「本堅地塗」を施す手法が主流だったのです。もちろん、平沢でも「春慶塗」が全く行われなかったわけではありませんが、どちらかというと奈良井の曲げ物を受け取って「塗り」だけを受け持つ場合などに行われる方が多く、平沢の主力はあくまで「本堅地塗」だったのです。

下地を作らず、木地に直接漆を塗り重ねていく「春慶塗」は、木目がそのまま透けて浮かび上がる、素朴で原初的な技法だと言われています。一方「本堅地塗」の方は、漆に粘土などを混ぜ合わせた下地を施すことで、より堅牢で自由度の高い漆器ができる製法とされています。このように「春慶塗」と「本堅地塗」とでは、漆を塗るスタート時点から異なる、全く違う系統にある製法なのです。

つまり、八沢・奈良井と平沢とでは、その漆器技法において異なる系統にあったのです。福島以北では、あまり天然ヒノキが分布していないことから、材に違いが見られるのは当然かもしれませんが、塗りの技法が異なることについては疑問が残ります。この両者が全く異なるルーツを持つものなのか、あるいは、一方から他方へと伝播する過程で変化したものなのか、その経緯については全くわかっていません。しかし、この両者のスタンスの違いは、明治以降の木曽漆器において、より明確な差異を両者にもたらすことになりました。

平沢は、より堅牢で競争力のある漆器作りを目指して、そのお手本を

輪島塗に求めるようになります。そして、輪島塗の堅牢さの秘密が、下地に「地の粉」と呼ばれる珪藻土を用いていることにあるとつきとめ、木曽でも「地の粉」に変わる粘土が得られないか一生懸命探し求めたのです。そして、明治の始め頃に、現在の奈良井駅付近の山間から、漆器の下地作りに最適な鉄分を含有する「錆土」を発見するに至るのです。

平沢の職人たちはこの「錆土」を活用して「木曽堆朱」や「塗り分け呂色塗」などの新しい技法を次々と開発していきました。これらの技法により、単に堅牢であるだけでなく、華やかな装飾を施すことも可能になり、地味で無骨な木曽漆器のイメージを一新させていったのです。その結果、木曽漆器は庶民の生活用具だけではなく、高級調度品や贅沢品などへの展開が図れるようになりました。そして、平沢の漆器産業は飛躍的な発展を遂げるのです。

一方、福島八沢の方は、一貫して「春慶塗」だけにこだわってきました。奈良井で「錆土」が発見され、「木曽堆朱」や「塗り分け呂色塗」といった新しい技法が開発されてからも、八沢は平沢の技法を取り込むのではなく、ただひたすら「春慶塗」だけを黙々と作り続けてきたのです。平沢が奈良井をも吸収しながら、伝統的な春慶塗から現代的な装飾漆器まで、実に多彩な展開を目指してきたのとは対照的でした。

その結果、平沢は今も 700 名近くの漆器製作従事者数をかかえる一大産地として生き残り、八沢は完全に時代に取り残される形となり、後継者もいないまま、今まさに消滅しようとしているのです。

■八沢春慶とは何ものか？

平沢でも木曽春慶が製作されている現在、あえて八沢の木曽春慶を保護し、継承していこうとすることの意味は、一体どこにあるのでしょうか。「八沢が木曽漆器発祥の地だから」とか、「かつては八沢でも盛んに作られていたから」というノスタルジックな理由だけでは、市場原理に打ち勝つことは難しいように思われます。そもそも、木曽漆器の八沢発祥説さえ、その信憑性が危ぶまれているのです。

八沢の木曽春慶が本当に保護されるべきものであるとするなら、それは、八沢の春慶塗が平沢の春慶塗とは違った独自の存在意義を持つ場合に限られるはずです。そうでないなら、ただでさえ漆器業界自体が不振にあえいでいる現在、木曽春慶そのものが生き残るためには、産地が複数に分散するより、むしろ平沢に集約される方が望ましいということにもなりかねません。

八沢春慶とは何ものであり、平沢の春慶塗とは何が違うのか。木曽町は、町の施策として八沢春慶の保護を進めるにあたって、その定義を模索しました。しかし、その明確な答えは得られなかったようです。少なくとも 400 年以上の歴史を誇り、その最盛期である昭和初期には 250 人以上もの人が携わってきた伝統技法を、平沢ではなく、何とか木曽町にも残したい、ただその思いだけがあったのだと思われます。

木曽町の八沢春慶復興事業として、上の段の古民家をリノベーションして整備された「漆の館・りんどう」。手塚隆氏が工房として使用する傍ら、漆塗り体験などのイベントなども行われる。

幸いにも、この木曽町の熱い思いに、一人の漆器作家が応えます。平沢の由緒ある漆器工房に生まれ、既に数々の受賞歴を持つ漆器作家・手塚隆氏が、木曽町の八沢春慶復興事業への参画を表明。上の段にできた「漆の館」を拠点に、創作活動を開始するのです。こうして、八沢春慶の定義は、手塚氏の個人的な情熱に託されることになりました。

手塚氏の考える八沢春慶とは、春慶塗の原点とも言えるほどの、どこまでもシンプルでピュアな製法を追究することにあります。つまり、手塚氏は、春慶塗の特長が最大限に発揮された製法を、八沢春慶のあるべき姿として重ねられているのです。

春慶塗の最大の特長は、下地をいっさい施さず、最初からただ漆だけを何度も塗り重ねていくことにあります。そのため、木目や木地の状態が、透けて浮かび上がってくるのです。

一方、日本を代表する漆器のほとんどは、木地の上に下地処理を施します。下地のおかげで、容易に堅牢な漆器ができるのです。また、木地に少々のキズや穴があっても、厚い下地でカバーすることができるため、蒔絵や沈金などの装飾が施しやすいといったメリットも生まれます。

しかし、こうした製法では、漆は単なるコーティング材に過ぎないということにもなりかねません。人々の評価も、蒔絵や沈金などの装飾ばかりに目を奪われて、木地や漆そのものの良さはあまり問われないようになりがちです。こうしたことから、稀少で高価な国産漆ではなく、安価で大量に手に入る中国産の漆を用いるのが一般的となってしまいました。さらに近年では、ウレタンなどの合成漆が用いられる製品も少なくありません。

大量生産が中心の漆器メーカーがいくつも存在する平沢でも、こうした潮流と無縁ではありません。下地を施さない木曽春慶を作る場合でも、やはり、業界の常識や流れといったものに影響を受けざるを得ないようです。手塚氏は、こうした現在の漆器業界の潮流から少し距離を置くことで、より大胆に、木曽春慶の原点を追究してみたいと考えました。

「長年、漆器作りに携わっているうちに、漆器作りの原点みたいなものに思いを馳せるようになりました。その昔、まだ辺鄙な片田舎にあった頃、技術も拙く、科学的知識にも乏しかった木曽では、ただただ漆を塗り重ねていくことでしか漆器を作る方法はなかったように思われるのです。それは、拙いといえば拙いのですが、しかし同時に、これ以上にないほどシンプルでピュアな製法です。春慶塗こそ漆器作りの原点ではないかと思えてくるほどです。

木地に直接、透明の漆を塗り重ねていくこの製法では、うまく行けば木目の美しさと漆の表情が同時に浮かび上がってきます。しかし、逆に言うと、漆も木地も、ごまかしがいっさい利きません。

だからこそ、漆は良い漆を使いたい。最初に塗る漆から良質のものを使わないと春慶塗の特長である透明感が生まれないのです。そのため、私は国産の漆だけしか使いません。日本の漆はさらっとしていて、中国

上の段「漆の館・りんどう」に展示されている手塚隆氏の作品。深みのある木目が何とも言えず美しい。

産の漆とは透明感がまったく違うのです。国産の漆だけを塗り重ねていってできた漆器は、年を重ねるごとに、さらに透明感を増していき、使えば使うほど、深い味わいが滲み出てくるようになります。

木目をそのまま見せる製法は、木曽の良木があったからこそ育まれたもの。だから、丸いものを作るときには木曽ヒノキ、平らなものを作るときにはサワラやクリなど、用途によって原木を使い分けます。木曽の木を知り尽くした木地屋さんと、一つ一つ、時間をかけて作っていきます。八沢春慶ほど、木地屋と塗師の協働作業が求められる漆器はないと思っています。」

こう語る手塚氏の八沢春慶は、シンプルだけど奥の深い、極上の逸品となります。通常は高価すぎるため、せいぜい上等の上塗り仕上げにしか使われない日本産の漆を、下造りから仕上げまで全ての工程で使用し、しかも、木地の状態や木目の風合いに応じて、日本各地の良質の漆を独自にブレンドして塗り重ねていくのです。そのため、丹念に塗り重ねられた手塚氏の八沢春慶からは、深みのある木目の美しさが浮かび上がってくるのです。

しかし、木から漆に至るまで徹底的にこだわったその製法は、今では非常にコストがかかる製法でもあります。かつて、素朴で頑丈な製品を、他よりも安く提供することがアイデンティティだった八沢春慶の実情とは、大きく乖離していると言えなくもありません。

つまり、手塚氏の考える八沢春慶とは、実際の八沢春慶の正確な復元や継承などでは決してなく、あくまでも、手塚氏の考える理想の春慶塗りの実現にあるのです。

しかし、だからこそ、手塚氏の八沢春慶には、木曽が培ってきた「ものづくり」のエッセンスが、より鮮明に現れているようにも思われます。それは、以下の４点にまとめられます。

１）木曽の木にこだわる

木曽ヒノキをはもちろんのこと、サワラやクリなど、木曽が誇る良木だけを用いること。そして、それぞれの木の特性を活かして、それぞれの木の良さが最も活かされるような形態に製品を仕上げること。

２）木曽の木地にこだわる

木曽の木を知り尽くした木地屋と綿密なコミュニケーションを図りながら、一つ一つ丁寧にものづくりをすすめること。木地屋は「剥ぎ目」など、木目の美しさを活かす木地を作ること。

３）国産の漆にこだわる

できあがった木地と対話しながら、その美しさが最大限浮かび上がるように、国産の上質な漆だけを使用すること。さらには、木地の風合いや木目の状態に応じて、各産地の国産漆を独自にブレンド。その調合具合や、塗り重ねる回数などを絶妙にコントロールすること。

４）シンプルな純粋さにこだわる

あらゆる素材、あらゆる工程において、混じりっけなしの純粋さにこだわること。そのために、過度な装飾や模様などは極力避けて、木目と漆の風合いそのものを最大の装飾とすること。

木曽町がその継承を図ろうとしている八沢春慶は、今のところ、手塚氏の個人技のみに負うところが大きく、今後の展開がどのようになっていくのか全く読めない面もあります。

また、実際の八沢春慶は、決して手塚氏が考えるほどピュアな製品を作り続けて来たわけではありません。漆だけを何度も重ねて塗る製法ではコストがかかりすぎるため、柿渋や膠などといった漆以外の下地処理を施すことで、コストダウンが図られてきたのです。木曽漆器のセールスポイントは、何と言っても、そのリーズナブルな価格にあったのです。

八沢春慶の姿をより鮮明につかむためには、今一度、その歴史を俯瞰してみる必要がありそうです。

■八沢が作り続けてきたもの

江戸から現在に至るまで、八沢漆器の歴史を追ってみると、いつも決まって「ある商品」にいきつきます。それは、メンパ（面桶／面津）を始めとする「お弁当箱」でした。

メンパとは、薄く剥いだ木曽ヒノキを、小判型や丸型に成型した弁当箱のこと。もともとは、きこりや農夫たちの必需品でした。メンパの丸いカタチは、山仕事や野良仕事のジャマにならず、腰に下げて携行しやすいよう工夫されたものだったのです。

この丸いお弁当箱が、江戸時代になって、きこりや農夫だけでなく、さまざまな職人達にも愛用されるようになります。一般庶民にも一日三食が慣習化し、誰もが昼食を食べる時代になったからだと考えられています。この食習慣の変化によって、江戸は大量のお弁当箱を必要としたのです。その需要に応えるべく、木曽は安くて丈夫なメンパを大量に供給しました。八沢漆器は、まず何よりもメンパがウリとして全国に知られるようになっていったのです。

明治へと時代が変わってからも、八沢はメンパを作り続けます。その甲斐あってか、八沢のメンパは陸軍省の御用品に採用されたのです。明治８年における八沢漆器の生産高のうち、そのおよそ 60%がメンパでした。菜入れや引曲げ弁当などを加えると、八沢の漆器の、実に 80%以上は、お弁当箱だったのです。(「福島村戸長役場文書」のデータより)

しかし、明治 13 年に、陸軍省による八沢メンパの買い上げは廃止されてしまいました。御用品という立場に甘えて粗雑品が頻発したためと言われてきましたが、金属製の「ハンゴウ」の出現による影響が大きかったとも言われています。軽くて丈夫で、そのまま炊飯までできる「ハンゴウ」の機能性に、旧時代的ともいえる漆器が太刀打ちできるはずもなかったのです。

こうした流れを受けて、全国の漆器産地は、機能性ではなく、装飾性に活路を見い出すようになっていきます。輪島を追って「錆土」を手に入れた平沢は、「木曽堆朱」や「塗り分け呂色塗」などの技法を開発し、日本を代表する一大漆器産地にまで発展を遂げるのです。

しかし、八沢はそうした道を選択しませんでした。売り上げの６割近くを占めていた陸軍による買い上げが廃止されて窮地に陥った業者達は、一致団結して「八沢漆器同業組合」を発足。講習会や研究会を開いたり、博覧会などにも積極的に参加したりして、その品質向上に努めましたが、それでも、平沢の「錆土」を採用したり、蒔絵や沈金の技法を取り入れたりといった加飾に走ることはありませんでした。それどころかむしろ、素朴なシンプルさを、より一層追究する道を選ぶのです。こうして明治末期に編み出されたのが「へぎ目」の技法でした。

木曽町にただ１人残る木地屋・村地忠太郎氏。八沢が誇る「へぎ目」技術の貴重な「生き字引」である。

従来、わざわざカンナで平らにしていた「へぎ目」を、そのままデザインとして活かそうとするこの技法は、豪華な装飾こそ漆器の醍醐味と考えられていた当時において、まさに時代を逆行するような試みであったはずです。しかし、八沢漆器は、「へぎ目」のシンプルな美しさが受けて、息を吹き返すのです。

昭和初期には、250 人以上もの職人が従事するまでに発展し、八沢漆器は最盛期を迎えました。そして、この最盛期の八沢漆器を支えた商品が、またしても「お弁当箱」だったのです。

当時、お弁当箱の主流は、完全に金属製に移行していました。また、サラリーマンが増えたこともあって、お弁当はカバンの中に入れられるようになっていました。もう腰に下げて携行しやすいように、丸形である必要は全くありませんでした。むしろ、カバンの中で効率よく収納できる方形のものの方が好都合だったのです。そのため、箱形で角だけ少し丸みを帯びたスマートな金属製お弁当が、人気を博していました。

八沢の漆器業者は、このカタチを何とか漆器で実現しようと考えたのです。角だけ少し丸みを帯びたカタチを木製品で作るのは、メンパのような円形のものを作るより格段に難しかったようです。大変な苦労の末に完成したこの弁当箱は、昭和２年に発売されたことから「昭和弁当」と呼ばれ、大ヒットしました。金属製のものにそっくりのカタチでありながら、格段に価格が安かったからです。

このように、八沢は江戸から昭和に至るまで、一貫して「お弁当箱」を作り続けてきたのだと言えます。八沢漆器の歴史とは、まさに「お弁当箱」の歴史なのです。しかし、この「昭和弁当」を最後に、八沢漆器は「お弁当」自体の、時代の変化に対応しきれなくなっていきます。

戦後、弁当箱の主流は、金属からプラスティック製へと移ります。タッパウェアのように、密閉性に優れ、汁や醤油などが外にこぼれ出ないものも登場し、漆器のお弁当箱は完全に時代遅れのものと考えられました。そして、高度成長以後、電子レンジの普及や外食ブームなどによって、八沢漆器の「弁当箱」は完全に息の根を止められてしまうのです。

今や「お弁当」は、丸ごとコンビニで買う時代になってしまいました。そして、気がつけば、八沢の漆器職人も片手で数えられるほどまでに衰退していたのです。

■弁当/BENTO・新時代

しかし、近年、昔ながらの手づくりの「弁当」が、再評価されつつあります。健康ブームやエコブームなどに伴って、コンビニ弁当や外食ではなく、日本の伝統食ともいえる「弁当文化」を見直そうという気運が高まってきているのです。

子ども自らが自分で弁当を作る「弁当の日」運動が、全国の小学校で展開されるようになっていたり、朝早く起きて自分で弁当を作る「弁当男子」が登場するなど、明らかにこれまでとは質の違う「弁当ブーム」が起こっているとみて良いでしょう。

考えてみれば、日本人にとって「お弁当」とは、単なる携行食ではありませんでした。タコの形に切られたソーセージやウサギを模したリンゴなどは言うに及ばず、たとえおにぎり１個のお弁当でも、そこに気持ちやメッセージが込められることは決して珍しくありません。作る人が食べる人を意識して、様々な工夫を凝らした日本のお弁当は、単なる食事を超えた「コミュニケーションツール」でもあったのです。

フランス語版のWikipediaにはBENTOの項目があり、ヨーロッパでの流行を紹介するとともに、キャラ弁（Charaben）としてパンダのおにぎりが掲載され、日本のカワイイ（Kawaii）ものの一つと記されている。
出典：http://fr.wikipedia.org/wiki/Bento

近年では、欧米を中心に、中国やタイなどのアジア諸国にまで、日本の BENTO を「カッコイイ」と感じる若者が増えてきています。日本のマンガの中で、愛する人のために毎日せっせと作ったり、お母さんの弁当に涙したりするシーンが、数多く登場するためだと言われています。

日本のマンガの熱狂的なファンが多いフランスなどでは、こうした弁当シーンに触発されて、自分でもお弁当を作ってみたいと考える人が増えてきており、書店に弁当箱コーナーが特設されるほどの盛り上がりを見せています。ネット上では、日本の漫画やアニメに登場する弁当シーンだけを集めたブログや、バリエーション豊かな日本式弁当を「鑑賞」するサイト、実際の作り方を録画した YouTube などが、大変なヒット数を記録しているほどです。

世界的不景気の時代にあって、経済性に優れていて、健康的でもあり、しかもエコでもある日本式 BENTO は、SUSHI や SASHIMI、UDON に続く WASHOKU として認知されつつあります。

こうした流れの中で、弁当箱そのものにこだわる人が、日本だけでなく世界中に増えてきています。特に、健康やエコに気を遣う人たちの間では、昔ながらの「曲げわっぱ」や「メンパ」に注目が集まっています。金属製の弁当箱やタッパウエアよりも、ご飯やおかずが格段においしいと評判なのです。同じお弁当でも、弁当箱の素材によって味が変わるという価値観が浸透してきていると言えるでしょう。

八沢のメンパの魅力について、海老屋漆器店の三上肇氏は次のように語っています。

漆器のメンパは、適切なメンテナンスを重ねることで、本当に長持ちする。海老屋には、使い古されてもなお修理を待つメンパがいくつも並んでいた。その意味では、使い捨ての弁当箱やプラスティック製品に比べて、究極のエコグッズといえる。

「海老屋漆器店で扱っているメンパは、樹齢 200～500 年の木曽ヒノキとサワラで作られているため、とても長持ちします。何より、中にいれたご飯やおかずが、本当においしいんです。イメージ的に、漆器の弁当箱だとご飯がベタっとするのでは、と心配される方も多いのですが、全く逆です。漆は他の塗料と違って水分と空気を細かく通すので、木地の呼吸を邪魔せず、プラスティック製や金属製のものよりも、むしろふっくらするのです。適度な湿度が保たれるのだと思います。きっとお櫃のような効果があるのでしょうね。一度、漆の弁当箱のおいしさを味わってもらいたいと思います。

また漆のメンパは、適切なメンテナンスをすることで、ものすごく長い間使えます。当店にも、メンテナンスを重ねながら大切にメンパを使いつづけてくださるお客様が、少なからずいらっしゃいます。漆器のヒビや壊れた部分に麻布を貼り、その上から漆を塗り重ねると、麻布の部分がデザインのアクセントになって、また新しい趣きが出てくるのです。」

さらには、天然木と天然漆で作られたメンパは、混じりっけなしの天然素材 100%。小さな子どもからお年寄りまで、安心して口にすることができる健康グッズでもあります。おいしくて、健康にも良く、エコでもあるメンパは、まさに現代の潮流にマッチした製品と言えます。メンパが注目されているのは、単なるノスタルジーではないのです。

ずっとお弁当箱だけにこだわってきた八沢春慶にとって、BENTO が世界的流行の兆しを見せていることは、本来なら、千載一遇とも言えるビジネスチャンスのはずです。しかし、本当に残念なことに、木曽町にはもう作り手がいません。八沢の曲げ物を一手に担ってきた名人・村地忠太郎氏も、既に 90 歳を超えるご高齢となり、後継者もいません。仮にブームに火がついて、大量の注文が殺到したとしても、供給できる商品の数は微々たるものです。八沢のメンパの行く末は、暗澹としていると言わざるをえません。

■木曽クラフトの現状

せっかくのニーズがありながら、今や「八沢の弁当箱」はその需要に全く対応できまないように思われます。一方、「木曽クラフト」と称される現代木工に携わっている人たちも、そうしたムーブメントに、あまり高い関心を寄せているようには見受けられません。

本来なら、木曽町八沢がこだわり続けた「弁当箱」への思いを継いで、新たな時代にマッチする BENTO-BAKO を開発しようと考えるクラフトマンが、一人・二人はいてもおかしくないはずです。

詳細な調査ができているわけではありませんが、木曽のクラフトマンは、自らを「木曽クラフト」と位置づける意識に乏しいように思われます。そのため、「木曽クラフト」とは何を特長として、どのようなセールスポイントを有しているのか、誰も明確には答えられません。ただ木曽町に在住しているということだけが共通項で、各作家は、それぞれの趣

木曽町では意外と見かけない白壁の蔵造りの外観が印象的な「森の遊子」。木曽で活動するクラフトマンたちの作品が展示販売されている。家具から漆器、玩具、器、アクセサリーなど、本当に多種多様の作品が所狭しと並ぶ。

くまま、それぞれが好きなものを作っている、と言わざるを得ません。

もちろん、個々のクラフトマンは、自分なりに考えているのかもしれません。ギャラリー「森の遊子」オーナーとして、木曽のクラフトマンたちをプロデュースしてきた唐津光弘氏は、課題はむしろ木曽の人々自身の「木離れ」にあると、次のように語ります。

「木曽は木の国というだけあって、木の素材を活かし、木曽漆の技法をアレンジしながら、おもしろい作品を作る作家が多いと思います。ただ、ここで暮らす人たちがその魅力に気づかず、漆器にしても木製品にしても、それを日常生活で積極的に使っていないようであるのが残念です。木曽は、木を外に出すことで経済が回ってきたということもあって、外からみればひとつのブランドとして成立しているように見えますが、肝心の地元の人にはその自覚がありません。木曽の若者たちが、木曽でいろんな木工品を作っているということを、まず何より木曽の人が知らないし、それを使おうともしていないのです。

これからは、ただ木工品を売るという意識ではなく、木と漆のある暮らしを木曽らしいライフスタイルとしてアピールして売っていきたいと考えています。そのためにも、まず木曽の人たちが、木曽クラフトの良さを知って、もっと使ってもらいたいと思うのです。」

確かに、木曽の人々の「木離れ」は、「木の国・木曽」にとって深刻な問題です。木曽の若いクラフトマンたちを何とか世に出したいと尽力されている唐津氏の情熱には頭が下がる思いです。しかし、唐津氏が述べているように、もしも「木曽クラフト」を単なる木工品ではなく、「木と漆のあるライフスタイル」で売っていこうとするなら、まず何よりも、「木曽クラフトとは何か」という明確な定義が不可欠であるはずです。

一口に「木と漆を用いたライフスタイル」といっても、それは一体どんな生活なのか、どんなメリットがあるのか、他の木工品とは何が違うのか、どんな人にどういう場面で使ってもらいたいのか、そのためにどんな工夫や技術を用いているのか、「木曽クラフト」の作品からは、あまり明確に伝わってきません。

「黙っていても伝わるはず」というのが「木曽らしさ」なのかもしれませんが、そもそも「木曽らしさ」とは何か、木曽以外の人たちには、黙っていては決して伝わりません。

「木曽クラフト」を振興し、何とか産業化を果たしたいと考えている木曽町も、そうした定義を求めないまま、「木曽クラフト」を支援しようとしているように思われます。これでは、誰に何を売るために、どんな戦略を取るのか考えないで、ただ手元にある雑多な商品を並べて、偶然目にとめてくれる客を待つ「フリーマーケット」のようなものです。

町が進めている「木曽町木工振興計画」の「木工ブランドづくり支援事業」にディレクターとして参加している株式会社 EXS の永田宙郷氏は、こうした「木曽クラフト」の現状を、次のように分析しています。

「木曽のクラフトマンたちは、大別すると２つのタイプに分かれるよ

木曽町の「木工ブランドづくり支援事業」で永田宙郷氏のディレクションにより開発された「木曽の檜で作った木鹸（もっけん=木の石鹸：画像左)」と、「木曽の檜で作ったサシェ（アロマブロック：写真右)」。
木曽クラフトを「健康産業」ととらえ、第一段としてはバス・トイレタリー用品に絞って商品化が図られた。
ともに、「木曽生活研究所」というブランド名で販売開始。

うに思われます。一つは、受注生産型の作家タイプ。これは、顧客から受注したものを自分なりに工夫して製作し、納品するというスタイルです。こうしたタイプの方は、自らのオリジナル商品を開発するという意識はあまりなく、得意先からオーダーさえあれば、市場動向やニーズなどにもあまり注意する必要はありませんでした。しかし、人々のライフスタイルや購買動向は大きく変化していて、オーダーで家具を作ろうと考える人が激減している現在、ただ待っているだけでは仕事がない、という状況にもなりかねません。

もう一つは、お土産品や民芸品を生産するタイプ。こちらも、木曽路ブームの時などのように、黙っていても観光客が集まってきていた時代は良かったのかもしれませんが、観光客が減っている現状では厳しくなる一方です。また、観光客自体のスタイルやニーズも変わってきていますから、単なるステレオタイプの雑貨や人形・櫛といった土産物では、見向きもされないということになりかねません。

いずれにしても、木曽のクラフトマンは、マーケティングという意識が弱いように思われます。これまでは必要がなかったのですから、仕方がないかもしれませんが、これからはもう少し意識的に市場ニーズを探究する姿勢が必要だと思います。現状は、求められているものと、作っているもののギャップが激しいのです。売れないのは情報発信が足りないせい、という声も聞かれますが、そもそも発信するに値する『物語』を持っていないように思われてなりません。

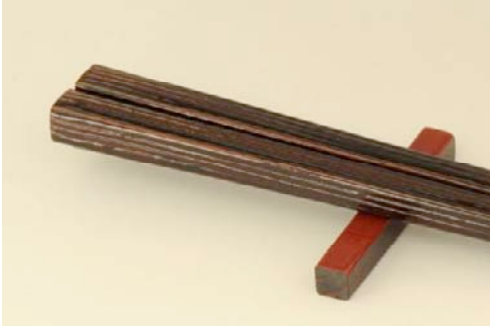
具体的なターゲットイメージがない限り、モノに物語は生まれません。単にモノがあるだけでは売れない時代なのです。どんな人に、どんな場面で、どういう風に使ってもらいたいか、物語のあるモノづくりが必要です。それを考える方法論が、マーケティングと呼ばれているものなのです。」

■木曽クラフトを「木工業」ではなく「健康産業」と捉えてみる

こうした状況を冷静に考えると、「木曽クラフト」が成立するためには思い切った施策が必要だと思われます。そもそも、飛弾や大川といった日本を代表する家具産地でさえ、熾烈な生き残り競争を余儀なくされている現在、作家性や民芸品で木曽の木工を事業化するのは至難のわざといえるでしょう。

前述した通り、「木曽クラフト」の強みは、「木曽は木の国」というブランドイメージがいまだ健在である、ということだけです。このイメージが完全に消滅してしまわないうちに、「木曽クラフト」とは何を意味し、どんな魅力があるのか、具体的な実体を確立しなければなりません。

「木曽クラフト」と呼ぶからには、何をもって「木曽らしさ」とするのか、その合意なしでは「木曽クラフト」とは呼ばせないくらいの思い切りが必要です。

これまで見てきたように、木曽は、確かに「木の国」でした。「すべて

箸は直接口に入れるもの。天然木に天然漆を塗った箸は、全ての箸の中で最も健康に良いものと言って良い。弁当箱とセットで展開することで、健康志向という「木曽クラフト」のコンセプトがより一層生きてくる。写真は「うるし塗り工房こばやし」の春慶箸（木曽クラフトドットコムより）

木目を活かした木の弁当箱に、木曽の食材がぎっしり詰まった「木曽弁」。弁当箱と中身を組み合わせた「木曽弁コンテスト」などを開催すれば、海外のBENTOファンにも訴求力を持つコンテンツとなる。「スローフード・木曽」のシンボルとして期待できる。（写真はイメージ）

山の中」にあって、いつも「木」とともに生きてきたのです。

そして、木曽の中でも木曽町は、「木の弁当箱」をはじめとする「木の食器」を、都市生活者にひたすら提供し続けてきた町でした。

現代は、誰もがみな「食」に大きな関心を寄せながら、同時に自らの「食」に心配を抱いている時代です。こうした時代の潮流から、木曽町の木工の歴史を顧みた場合、「木曽クラフト」が提供すべきものとは、決して椅子やテーブルなどといった家具や、額縁や行灯などのような装飾的なインテリア雑貨ではないように思われてなりません。

もしも「木曽クラフト」が、江戸時代以来、愚直なほど「お弁当箱」を作り続けてきた八沢春慶の精神を受け継ぎ、現代的な BENTO-BAKO を開発することに特化するとしたら、物語はおのずと浮かび上がってきます。買い手にとっても、何故「木曽クラフト」が BENTO-BAKO を開発しようとするのか、何故、木曽の BENTO-BAKO が素晴らしいといえるのか、イメージを描けるだけの根拠が与えられるのです。

例えば、木製品に新素材を組み合わせることで汁がこぼれない工夫があったり、女性層をターゲットにしたカワイイカタチに八沢春慶塗りが融合していたり、あるいは海外の BENTO マニアを意識したジャポネスクな趣向があったり…「木曽クラフト」に登録されている全てのクラフトマンが BENTO-BAKO の競作を試みるだけで、無数の物語が生まれてくるはずです。さまざまな BENTO-BAKO がずらっと並んだクラフト展が開催されれば、「木曽クラフト」が何を目指しているのか、誰もが直感的に理解できるでしょう。

そうした物語がひとたび生まれると、お箸やカトラリー、食器なども、簡単に「木曽クラフト物語」に加えられます。大切な人が口にするモノ全てに、「木曽クラフト」は徹底して身体に優しい木製品を提供するという「定義」が、消費者に対する「約束」として機能するのです。

その精神は、徹底してシンプルでピュアな製品作りを追及する、手塚隆氏の「八沢春慶」とも決して矛盾しません。

そして、木曽町が推進している「スローフード・木曽」運動と連携すれば、木曽の食材がぎっしり詰まった BENTO を「木曽弁 KISO-BEN」としてアピールする、といった展開も可能になります。

例えば、木曽クラフトマンたちの競作による多彩な BENTO-BAKO に、木曽の食材を工夫した中身を組み合わせた「木曽弁コンスト」を開催すれば、海外の BENTO マニアにもアピールできるコンテンツとなり得ます。現在の「木曽クラフトドットコム」では、海外からの注文はおろか、アクセスさえなかなか期待できないかもしれませんが、KISO-BEN として提示される BENTO-BAKO は、物語のあるコンテンツとして世界中にアピールできるのです。

そのとき「木曽クラフト」は、もはや第二次産業としての「木工業」ではなく、第六次産業【一次（農業としての食材）＋二次（工業としての弁当箱）＋三次（サービス業としての健康産業）】として位置づけられ

る産業となるはずです。そうなって初めて、食卓としてのテーブルや食器棚などといったインテリア家具も、「木曽クラフト」として提供される意味が生まれるでしょう。

■本当に守り継ぐべきもの

もちろん、ここで述べてきたことは、単なる一案に過ぎません。違った視点に立てば、弁当箱以外の「木曽クラフト」も成功する方法論は必ず見つかるものです。決して、これしか正解はあり得ないということが言いたいわけではないのです。

そもそも、現実社会においては、いかなる問題であれ、正解なんて存在しません。何が正解かということよりも、誰もが大切だと思えるようなストーリーを組み立てようとする「意志」を持つことが大切なのです。

伝統工芸としての八沢春慶は、もはや産業としての存続は見込めない状況にあります。たとえ今すぐ後継者になりたいという人が現れたとしても、その技術の習得や継承は短期間では不可能です。しかし、八沢春慶のエッセンスや精神性は、その気になりさえすれば、誰でも継承できるはずです。手塚氏の技術そのものを習得して継承していくのは不可能に近いですが、手塚氏が考える八沢春慶のエッセンスを、(1)木曽の木にこだわること (2)木曽の木地にこだわること (3) 国産の漆にこだわること (4)シンプルな純粋さにこだわること、の４点にあると理解した上で、その精神性を「木曽クラフト」にも当てはめて実践してみようとすることで、「八沢春慶」の精神性は継承されるはずです。そうでない限り、人が文化や歴史を学ぶ意味などないということになってしまいます。

木曽は、その文化や伝統を大切に思うあまり、それらが丸ごとそのまま保存されない限り価値はないと考えがちです。今、問題になっている旧営林署の保存問題にしても、建物をそのまま保存すべきだと言う声が高まっていると聞きます。

しかし、本当に残すべきものは、決してモノではあり得ません。建物の外観をそのまま守ることよりも、美しかった木曽の山々を築き上げてきた旧営林署の人々の知恵と精神を受け継いでいくことの方が、何倍も重要であるはずです。

木曽町の林業家・巾崎理一氏は、平成 19 年度に実施された「森の聞き書き甲子園」において、「なぜ林業家になったか」という高校生からの質問に答えて、「幼い頃、旧営林署によって整備された御料林の、あまりもの美しさに心打たれたから」という趣旨の発言をされています。（→木曽ノート（４）「いきもの」の項参照）また、森林破壊が進む東南アジアの若者に森林再生のノウハウを教えるため、世界森林大学構想を提唱する木曽町在住の昆虫学者・永井信二氏は、その講師陣として旧営林署 OB たちの貴重な「山の知恵」に期待したい、といった趣旨の発言をされています。（→木曽ノート（４）「いきもの」での座談会参照）旧営林署の真の宝は、建物の外観などでは決してなく、そこで働いてきた人たちの

昭和初期の洋風建築を今に伝える旧営林署。レトロな雰囲気漂う建物の中には、かつて木曽谷に生息していた生物たちの剥製・標本や、天然ヒノキの木片資料などが眠っている。

知恵や精神性にこそ求められるべきなのです。

もちろん、旧営林署の外観をそのまま保全できるなら、それに超したことはありません。古き良き昭和の香りを残す建物が、ただそれだけで価値があるということも事実です。しかし、耐震基準をクリアするためにかかるコストが大きすぎるのであれば意味がありません。建物の外観という「ハード」を残すことにかけるコストよりも、今まさに失われようとしている、木曽の大切な「山の文化」を継承していく「ソフト」にこそ、コストは費やされるべきなのです。

美しい天然ヒノキ林にせよ、生物多様性にせよ、木工文化にせよ、木曽の「山の文化」は、建物や施設が培ってきたのではありません。誤解を恐れずに言うなら、「山の文化」の主役は、実は「山」や「木」ですらありません。それらは、みな木曽の人々が育んできたものなのです。木曽の物語は、この地に住まう人々によって紡がれ続けるべきものなのです。

Welcome to Kisology

木曽ノート

2

＜木曽の水資源＞

水は地域を映す鏡

世界の水危機は、今、深刻な局面を迎えている。2025年には、水が原因で死亡する人が、年間500～1,000万人に達するとも予測されている。

■世界を襲う深刻な水危機

2011 年、世界人口はついに 70 億人を突破しました。急激な人口増加と、それに伴う産業の発展は、世界の水不足に大きな影響をもたらしています。2003 年に東京で開催された第３回世界水フォーラムの報告によると、世界人口が 80 億人に達するとされる 2025 年には、実に 30 億人以上もの人が水ストレス（水の量と質の限界）に直面し、年間 500～1,000 万人もの人が、水が原因で死亡すると予測されています。

既に、最も深刻な水不足に直面しているアフリカの国々では、赤ん坊に飲ませるミルクを溶く水が手に入らないために、コーラをミルク代わりに飲ませているというショッキングな報道さえ見受けられます。これらの国々では、水よりもコーラの方がずっと安価で手に入りやすいものなのです。

「水の惑星」と謳われる地球ですが、地球上の水の 97.5%は海水であり、淡水はわずか 2.5%しかありません。しかも、そのうちの 1.7%は氷河や氷山に閉じ込められているため、我々が使える水は、地球上の水のわずか 0.8%にしか過ぎないのです。すぐにでも飲用に使用できる衛生的な水は、0.01%に満たないとも言われています。

そして、このわずかな淡水が、工場からの廃棄水や化学肥料などによる汚染、さらには地下水の汲み上げによる枯渇、温暖化による干ばつや森の喪失などが原因で、年々減少しているのです。

こうした世界的な水危機を背景に、「20 世紀は石油をめぐる戦争だったが、21 世紀には水をめぐって戦争が起こるだろう」と指摘する専門家もいます。水は、今や、人類にとって最も貴重な地球資源なのです。

■ 日本にも忍び寄る水不足

山紫水明の国といわれ、「水と安全はタダ」と長く言われてきた日本ですが、さまざまな見地から検証すると、決して手放しで安心してもいられないようです。

世界有数の多雨地帯・アジアモンスーン地帯に属している日本は、年間の平均降雨量が約 1,700mm で、世界の平均降水量（約 1,000mm）と比べれば確かに恵まれています。しかし、この年降水量に国土面積を乗じ全人口で割った「人口一人当たりの年平均降水総量」をみると約 5,200m3/年・人と、世界の平均 23,000 m3/年・人の 4 分の 1 程度に過

ぎず、特に水に恵まれている国とは言えなくなります。

その上、日本の川は急斜地の山岳地域を流れるものが多く、雨は梅雨や台風シーズンに集中して降るため、豊富な降水量のかなりの部分が洪水や鉄砲水などとなって、利用されないまま海へ流出してしまう、という問題も抱えています。

また、「仮想水（Virtual Water）」という考え方が一般的になってきました。これは、たとえ水そのものを輸入していない国でも、農作物を輸入している場合、それらが作られるために大量の水が消費されているのだから、実際には農作物とともに水も輸入していることになる、という考え方です。

食糧自給率が 40%を切る日本は、大量の農作物を海外からの輸入に頼っており、こうした考え方を元に試算した結果、少なくとも年間 640 億 t もの仮想水を輸入している計算になります。つまり、世界の水不足の原因の一端は、日本の過大な仮想水の輸入超過が関係しているとも考えられ、日本でも目に見えない形の水不足が進行していることになるわけです。

■水は、その土地を映す鏡

2011 年 3 月 11 日に発生した東日本大震災と、それによって引き起こされた福島原発事故による大気汚染や水汚染は、今後長期間にわたって注視していかなければならない新たな問題を呈することにもなりました。安全でおいしい水の確保は、ここ日本でも、決して簡単なこととは言えない時代になってきているのです。

だからこそ、良質で豊富な水量の自然水に恵まれた木曽町が、こうした課題を解決するためのさまざまな事業プランを提示し、水源都市としてのモデルとなっていくことが期待されます。

木曽町に今も残る数々の水場。良質で豊富な水は、木曽町の貴重な財産の一つである。

「ところ変われば、水変わる」と言われるように、水はその土地固有の資源です。雨や雪として地上に降り注いだ水は、地表や地下の土壌や岩石と接触し、その化学的影響を受けながら、長い時間をかけてその地域特有の水質を示すようになります。地域を循環・移動し、浸食や溶解によって土地を作り変えていきながら、同時にその流域の地質を反映して、作り変えられていくのが水の宿命なのです。

水はこの循環過程の中で多くの生命体と接触し、それらの生命を育むとともに、その作用を受けて自らも変化していきます。いわば水は、その地域のすべてを映し出す鏡のようなもので、健康な水があることは、そこが健康な土地であるということを示していることになります。

健康な水を大切に守り、正しく使うことが、健康な地域づくりにつながると言えるのです。

また、私たち人間の身体も、およそ３分の２は水からできています。健康な身体のためには、健康な水が欠かせません。水は、その土地を映す鏡であると同時に、そこに住まう人々の鏡でもあるのです。

木曽は、豊富な水に恵まれた、水源の町です。今こそ、この貴重な水資源の価値を正しく認識し、その意味と重要性を、日本国内のみならず、世界に向けて発信すべき時だと言えるでしょう。

<木曽の水資源>

木曽の水ものがたり

木曽は世界でも有数の水の産地。御嶽山や駒ヶ岳など、複雑で多様な地質が、木曽の水のバリエーションを豊富にしている。

■多彩な水を育む木曽の地質

水は森で育まれます。従って、面積のおよそ 96%が森林で覆われる木曽町は、水源の町に他なりません。単に水量が豊富なだけでなく、水質の多様性にも恵まれています。こうした木曽の水の豊かさは、この地の地質の多様性に由来すると考えられます。

1951 年に長野営林局の委嘱を受けた柴田秀賢氏は、木曽谷の地形や地質の調査を行ない、木曽谷全域の地質図を作成しました。それによると、木曽谷を構成している岩石は、主として、古生代、中生代、新生代の各層と火成岩類。古生層は上松以北や福島西部などに露出し、黄砂岩、粘板岩、チャート、石灰岩、輝緑凝灰岩などから構成され、中生層を構成する火成岩は、主として花崗岩類や斑鉱岩などから構成されています。このように、木曽を構成する地質は、複雑かつ多様性に富んでいます。

木曽町を挟んで対峙するように聳える２つの名山・御嶽山と木曽駒ヶ岳は、互いの距離の近さとは反対に、全く異なる地質から成り立っています。その大部分が古生層の花崗岩からできている木曽駒ヶ岳に対して、御嶽山の基底は、古生代の粘板岩・砂岩・チャートなどから成る古期水成岩地帯と花崗岩などの古火成岩からできています。

御嶽山と木曽駒ヶ岳が、こんなに至近距離にありながら、全く異なる地質から成り立っていることについて、地質学者の富樫均氏（長野県環境保全研究所）は、その理由を次のように語っています。

「山のでき方には二通りあります。一つは、地下から噴出したマグマが幾層もの溶岩層や火山灰層を形成し、積み重なって高くなるタイプの山。もう一つは、地下で固まったマグマが全体で隆起した後、回りが削られたためにできるタイプの山。御嶽山は前者であり、木曽駒ヶ岳は後者になります。つまり、木曽は全くルーツの違う山が２つ、こんな至近距離で並んで立っている、極めて特異な場所なのです。まさに日本列島の成り立ちの縮図がここにある、と言って良いと思います。」

こうした地質の多様性は、同時に、この地域の地形上のダイナミズムをも生み出しています。御嶽山は、有史以来、噴火の記録がなかったために、長い間「死火山」と思われていましたが、1979 年に突然水蒸気爆発を起こし、地元の人々はもちろん、世界の学者をも驚かせました。この噴火をきっかけに、「死火山」や「休火山」といった火山用語が使われなくなったほどです。

地球の営みの前では、たかだか数千年というオーダーでしかない人間の判断が、全く意味を成さないことを改めて認識させる出来事でした。こうしたこと一つを見ても、木曽の地質が、今なおダイナミックなエネルギーに満ちあふれていることが伺われます。

地質や地形の複雑性と多様性は、その地に蓄えられて循環する水の質の多様性を生み出します。木曽は、単にその水量が豊富なだけでなく、水質のバリエーションの多様性が認められる、世界でも有数の、貴重な水源地と言えるのです。

■木曽の水の特長

理学博士の福島和夫氏（信州大学理学部教授）は、木曽の水の特徴を次のように述べています。

「まず、長野県全般の特長なのですが、ここは日本の中でも特に地質分布が多様な地域です。その地質上の多様性に呼応して、いろんな水質の水が得られています。北アルプス東の河川は、この地域を構成する花崗岩の地質組成の影響を大きく受けており、この花崗岩層を通った水は、ナトリウムやカリウムなどアルカリ金属の成分を多く含む軟水になります。一方、飯田から伊那地域の河川では、この一帯が玄武岩で構成されているため、マグネシウムを多く含んだ硬水が湧水するわけです。

木曽は、さらに複雑な地形と地質が入り組んだところですから、ほんの少しズレるだけで、軟水だったり硬水だったりと、全く水質の違う水が得られます。水という観点から見ても、本当に希有な場所と言えます。」

こうした地質学的な多様性を背景に、木曽は、天然の炭酸を含む超硬度の硬水（硬度 1800mg/L）から、口当たりまろやかな超軟水（硬度 20mg/L）まで、実にバリエーション豊かな、さまざまな特徴を有した自然水の宝庫となっているのです。

また、世界的な水の名産地は、地下水の汲み上げによるところが多く、水源の枯渇や水質の変化などが問題になりがちなのですが、木曽の水は湧水している場所が多く、地下からの汲み上げはあまり行われていません。こうした特質とその価値を正しく認識して、木曽ならではの水を大切に守っていくことが、この地に住まう者の責務とも言えるのです。

■木曽の名水（1）木曽・水源水

木曽町新開にある水源水の工場。木曽町が水と緑の美しい町になるように願いを込めて、水の都・エビアンをイメージして建設された。

水源水株式会社は、今からおよそ 25 年以上も前、まだ水が商品になるとは誰も思っていなかった頃、木曽の自然環境の保全とその価値のアピールを目指して設立された、日本におけるミネラルウォータのパイオニアです。木曽地域の地質と水質に詳しい株式会社サクセンの技術長・井関芳郎氏は、水源水株式会社の水を次のように分析しています。

「御岳山麓にある地蔵峠（標高 1,335m）の火山岩群と、その下に位置する美濃帯と呼ばれる地層の境目に、豊かな地下水盆があると考えられており、そこから自然に湧出している水が、水源水の水だと考えられま

水源水の採水場付近には、澄んだ清水でしか育たないとされる天然の葉ワサビが群生している。

す。つまり、太古の昔から大地に降り注いできた雨雪が、200 万年前の地層である地蔵峠の火山岩群で濾過された後、美濃帯の岩盤がその受け皿となって湧き出ている水、と考えて良いでしょう。」

200 万年前といえば、日本列島の骨格がようやく形成され始めた時代。その頃の地層によって、長い年月をかけて濾過された水とは、つまり、日本列島の始まりの記憶を有した水であると言っても過言ではありません。木曽の水源水は、まさに「日本列島の源の水」でもあるのです。

水源水の採水地は、国に指定された広大な自然保護林（水源涵養林）の中にあり、水質環境保全のため建物の建築や開発は一切許可されていません。この雄大な大自然の中で、こんこんと湧出する水源水は、再濾過する必要が無いほどの清純さ。理学博士・福島和夫教授によると、「水源水の水は、限りなく純水に近い良質の水。酸素含有量が極めて高いのも特徴です。」と分析しています。

硬度 20mg/L という超軟水の水源水。一口飲んでみての印象は、とにかく「まろやか」。クセがなく柔らかな口当たりが、飲んですぐ実感されます。こうした口当たりのまろやかさは、お米を炊いたり、出汁を取ったりといった和食料理に最適。クセの強い硬水と違い、うまみ成分が溶け出しやすく、素材そのものの味や香りが引き立つのです。

こうした利点を最大限に活かすため、水源水では自然に湧き出る水をそのままパイプに通し、間接的に瞬間加熱殺菌をするだけでボトリング、なるだけ自然のまま、手をつけないで提供しようと配慮されています。

また、水源水の水は 100%自然湧水。地下からの汲み上げは一切おこなっておらず、一般的に渇水期とされる 2 月でも水が涸れることがないほどの豊富な水量を誇ります。

水源水 DATA		
・取水地	木曽町新開	
・硬度	約 20mg/L（超軟水）	
・pH	7.5（弱アルカリ性）	
・成分(1000ml 中)	ナトリウム：2.4mg	カルシウム：5.6mg
	マグネシウム：1.2mg	カリウム：2.4mg

■ 木曽の名水（2）希美峰(KIVIO)

水源水のようなまろやかな軟水がある一方、世界的にもトップクラスの硬度（1800mg/L）を誇る天然微炭酸硬水が、木曽駒ヶ岳の山麓で湧水しています。ナチュラルミネラルウォーター「希美峰｜キビオ」の商品開発に携わっている有限会社マスタードの小林利恵子氏は、その水の特徴を次のように紹介しています。

「この水は、木曽駒ヶ岳中腹のキビオ峠にある水源から採取しているもの。木曽駒ヶ岳に降った雨雪が遙か永い年月をかけて地下水となり、キビオ峠の固い岩盤の中からゆっくりと湧き出したものであると考えられます。日本では一般的に硬水が出にくいといわれますが、木曽谷では

世界でも有数の超硬水「希美峰（キビオ）」の取水地、キビオ峠。岩盤の割れ目から湧き出る自然湧出の温泉を源泉に、ミネラルウォーターとして商品化している。（写真は同社ホームページより）

こうした超硬水も自然湧水しています。ナトリウム、カリウム、カルシウム、炭酸水素イオン、遊離二酸化炭素など、自然界のミネラルのほとんどを含有しています。」

キビオ峠はもともと木曽駒温泉として有名な地。つまり、キビオ水とは、中性低張性冷鉱泉である木曽駒温泉の温泉水から、ミネラルウォーターとして認められる許容量まで余分なマンガンを取り除いて、飲用水として提供している水なのです。

キビオ水の特長は、何といっても、その硬度の高さ。一般的に1,000mg/L越えると超硬水と言われていますので、1,800mg/Lを越えるキビオ水は、日本はおろか、世界でも屈指の超硬水と言えます。

超硬水の利点は、含有するミネラル分の豊富さにあります。カルシウムには、細胞に水分を運んで体内の臓器を活発にする作用があり、マグネシウムにはカルシウムの働きを助け、血流を安定させる作用があります。便をやわらかくする作用もあるので、便秘の解消にも効果的と言われています。食事制限を伴う多くのダイエット法では、特にこの２つのミネラルが不足しがちになるため、超硬水「希美峰｜キビオ」は、ダイエット時には欠かせない水として、注目を集めています。

キビオ水 DATA		
・取水地	木曽駒ヶ岳山麓・キビオ峠	
・硬度	約 1,800mg/L（超硬水）	
・ｐＨ	6.47（弱アルカリ性）	
・成分(1000ml 中)	ナトリウム：31mg	カルシウム：580mg
	マグネシウム：94mg	カリウム：8.2mg

<木曽の水資源>

木曽川の恵み、ふたたび。

木曽駒ヶ岳の裾野を流れる木曽川の衛星写真。険しい山間を、龍のように蛇行する川の姿がはっきりとわかる。
写真はGoogleMapより

■中部地方の「命の水瓶」、木曽川

木曽川は、その水源を木曽郡鉢盛山（標高 2446m）に持ち、御嶽山に源を発する王滝川や中央アルプスに源を発する伊奈川・蘭川などを集めて木曽・飛騨両山地の間を南西に流れ、岐阜県今渡で乗鞍岳（3026m）に源を発する飛騨川を合わせ日本ライン峡谷を経て、北方から流れてくる揖斐川・長良川とともに濃尾平野を形成して、伊勢湾に注いでいます。

木曽川の水系は、木曽駒ヶ岳（標高 2956m）、空木岳（標高 2864m）、南駒ヶ岳（標高 2842m）などの山稜を走り、北部の鳥居峠（標高 1197m）は、この山稜の茶臼岳（標高 2653m）に源を発する奈良井川と、飛騨山地の鉢盛山に源を発する木曽川との分水界をなしています。

日本で７番目の長さ（河口までの延長 229km）、5 番目の流域面積（木曽水系全体で 9,100km^2）を誇る木曽川の水は、この河川流域から名古屋に至るまでの、中部地方一帯の水道水の源となっています。

また、その流量の激しさと豊かさは、「男伊達ならあの木曽川の流れ来る水、止めてみよ」と木曽節に歌われたほど。濃尾平野は、この豊富な流量によって運ばれてきた土砂が堆積して形成されたもの。肥沃な土壌で知られる濃尾平野は、まさに、「木曽川の賜物」と言って良いでしょう。

上松町の赤沢自然休養林に残る床堰の跡。木材搬出のために編み出された知恵「木曽式伐木運材法」のうち、「小谷狩り」で使用された。

■貴重な木曽ヒノキを運んだ木曽川

まだ鉄道もトラックもなかった時代、木曽川は水路としても重要な役割を担っていました。特に、深い山に囲まれた木曽谷から、木曽ヒノキをはじめとする貴重な木材を効率良く運び出すためには、木曽川に頼る以外に方法はありませんでした。伐り出した木材は時として10mを越える場合もあり、また、良材と呼ばれる名木ほど山の奥深くから運び出さなければなりません。そのため、山で働く職人たちの知恵を結集させて、細かく細分化された専門職による独特の流れ作業が確立されたのです。

杣によって伐られた木材は、日雇によって山落しされ、谷川の水を利用して木曽川の本流まで運び出され、さらに本流を大川狩りという方法で筏を組んで綱場まで流す…こうした木曽川の流れを活用した運材法は「木曽式伐木運材法」と呼ばれ、その高度な職人技は全国に知られていました。また、木曽節で「木曽のナァ～中乗りさん」と歌われる「中乗りさん」の意味については諸説ありますが、木曽川本流を運材した筏乗りのことである、という説が有力視されています。

木曽独自のノウハウを誇ったこの運材法ですが、明治末期から水力発電用のダム建設が進んで河川の利用が難しくなると、それに代わる運搬方法が求められ、森林鉄道の利用が始まりました。さらに、高度成長期にはトラック輸送の時代へと移り変わって行きます。今では、木曽川を船が行き交う姿は、滅多に見られなくなってしまいました。

昭和42年（1967年）に完成された「木曽ダム」。
写真はwikipediaより

随分数は減ったものの、今でも、木曽川は渓流釣りの楽しめる川として釣り人たちを魅了する。アユ・ヤマメ・タナビラなどの他、木曽川ならではの原種・ヤマトイワナが釣れるスポットもある。

■木曽川の恵み、ふたたび。

木曽川は集水面積が広く、急流で落差も大きいということから、水力発電に適った条件を備えていました。木曽川最初の発電所となった読書発電所は、蘭川合流点の渡島に建設され、大正 12 年末（1924 年）に完成。その後も、上流下流において漸次、水力発電所や治水、灌漑のための総合多目的ダムの建設が進められていきました。

現在、木曽川水系にはいくつもの巨大ダムが存在し、中部地方だけでなく、関西地方にまで電力を供給する一大電力源となっています。こうした大規模ダムの建設は、木曽川流域に経済的な発展をもたらしました。また、治水効果や渇水対策としても有効であったというメリットもあります。しかし、木曽川は、ダムによって大きくその姿を変えたのです。

木曽川・水の始発駅理事長を務める澤頭修自氏は「30 年前は木曽川でもタナビラやハゼ、アユやイワナ、ヤマメなどさまざまな魚が捕れました。その頃は、手づかみでも捕れるほどでした。やっぱり、ダムができてからでしょうか、木曽川の魚は、めっきり姿を消しました。」と当時を振り返ります。一見、いまだに豊かなせせらぎを奏でる木曽川ですが、川の中の姿は、大きく様変わりしてしまったようです。

開田高原で養殖業「木曽水産」を営む桑原勉氏も、木曽川の変化について次のように述べています。「ここで事業を始めた昭和 47（1972）年頃、木曽川やその支流ではウグイ（ハヤ）が大量にあがってきましてね。それを江戸時代から続く伝統的な漁法“つけば漁”で、人工の産卵床を作り、産卵に来たウグイを投網で一気に捕っていました。一回の漁で 30 キロくらいは捕れたんじゃないでしょうか。ヤマメやイワナは高級魚として町の料亭などに提供していました。当時は天然の鯉も捕れたんですよ。木曽川にいくつもダムが造られて以降、カジカはすっかり見なくなってしまいました。」

魚の姿が激減してしまった原因を全てダムにのみ求めることはできないかもしれませんが、時代とともに人々が必要とするものや価値観は変わっていきます。木曽川のあるべき姿も、変化する時が来ているのかもしれません。ダムや護岸工事などの意味や役割も、未来永劫のものとは限りません。人々が望めば、元の木曽川の水量や姿を取り戻すことも不可能ではありません。木曽川にかつてのような川魚が戻り、水産業がふたたび活気を帯びることになれば、それは木曽本来の、かけがえのない価値を再提示してくれるはずです。

木曽町の有志「川遊び若衆」による木曽川の筏下り。天下に名高い「中乗りさん」を、80年ぶりに復活させようとする、とても意義深い試みとなった。

■木曽川で遊ぶ歓び

かつて木曽川は、子供たちだけでなく、大人たちにとってもかけがえのない遊び場でした。しかし、ダムの影響や水質劣化などの問題も絡み、今では、木曽川で遊ぶ姿はまばらとなってしまいました。そんな現状を鑑み、「やっぱり木曽人は木曽川で遊びたい」という町の有志が立ち上がり、1996年（平成７年）に「川遊び若衆」を結成。遠く江戸の昔、筏を組んで、大切な木曽ヒノキを伊勢神宮まで運んだ、あの「中乗りさん」の精神に思いを馳せ、「木曽川の筏下りを楽しもう」という趣旨で始まった集まりでした。

その後「川遊び若衆」は、筏下りだけでなく、カヌーやラフティングなど、親子で参加しやすい形態も取り込みながら、いろいろな川遊びを展開していきました。また、単に川で遊ぶだけでなく、「木曽式伐木運材法」の文化的背景を子供たちに伝えたり、「木遣り歌」の保存・復興にも努めたのです。こうした活動が認められ、平成８年には木曽福島町（当時：現在は木曽町）が国土庁（現国土交通省）の「水の郷」に認定され、平成９年には環境庁（現環境省）の「水環境賞」を受賞しました。

木曽川は、単なる水遊びの場としてだけでなく、環境教育や歴史教育のためのフィールドとしても最適な、とても貴重な地域資源です。安全性の問題や漁業権の問題など、木曽川で自在に遊ぶことに関しては様々な問題が存在しますが、それでもなお、この木曽川と触れ合って暮らす事の大切さが、何とか再認識できる機会を意識的に作りたいものです。

■上下流交流から「木曽川流域文化圏」へ

世界的なエコ意識の高まりを背景に、下流である都会が命の水を育んでくれる上流に対して感謝して、水源である森や川を大切にしようとする気運が、全国に波及しています。ここ木曽川でも、下流である愛知県の都市部が、上流である木曽地域の森林整備事業の費用を負担するようになりました。さらには、下流に住む人々による水源涵養林での植樹、上流域での稚魚の放流、上流地域の名産品を一堂に会した物産展などといった数々の交流イベントが、毎年のように開催されています。

下流に住む人々が、上流の森をかけがえのない場所と考えるようになったこと自体は、歓迎すべき事象です。しかし、こうした交流を、単なるお祭り騒ぎのイベントで終わらせず、息の長い交流事業として定着させていくことこそが重要になります。

下流域の都市に住まう人たちが、木曽町を「こころのふるさと」として捉え、たとえ特別なイベントが開かれなくても、まるで自分のふるさとに帰るように、木曽町を定期的に訪れるような、そんな「こころの交流」を目指したいものです。必要なのは、単なる物やお金などの物理的なつながりではなく、精神的な心のつながりなのです。

木曽川は、長野県から岐阜県を経て愛知県へと流れます。しかし、よく言われるように、大地や川自体にそうした行政単位の境界が記されて

いるわけではありません。

自分が地球上のどの地域に属しているかを決める基準として、慶應義塾大学教授の生物学者・岸由二氏は、「流域思考」という考え方を提唱しています。川を中心にして、その川から恩恵を受ける「流域」を一つのグループとして捉えることで、災害対策や環境問題だけでなく、福祉や教育、さらには産業の再配置まで視野に入れた都市再生のための枠組となってゆく可能性がある、と言うのです。

岸氏の「流域思考」に従えば、木曽川の上下流交流は、単に「水を運んでくれる媒体」という観点からのみ語られるだけでなく、「木曽川」を一つの中心的支柱とする、大きな自然・生活文化圏として捉えられるべきだということになります。

そういえば、伊勢神宮の式年遷宮のための用材を木曽から運び出す際には、運搬手段が川ではなく、鉄道やトラックに変わってしまった現在でも、御神木が通るタイミングに沿って、木曽川の流域各地で神事が執り行われます。木曽川を介して山から海へとつながる文化は、今も人々の心の底に流れている証しと言えるかもしれません。

また、木曽町在住の昆虫学者・永井信二氏は、木曽が多様な「蝶」の宝庫であるのは、「木曽川沿岸に咲く植物に導かれて、南の蝶が上ってくる」ことが要因の一つであるとして、「木曽川は蝶の道」でもあると語っています。「木曽川」は山から海をつなぐだけでなく、海から山へとつながるメディアでもあるのです。

そう考えると、木曽町がその豊かな自然を活かして、アクアツーリズムやグリーンツーリズム、ヘルスツーリズムを考える場合、ターゲットとすべき都市とは、東京や大阪ではなく、まず第一番に名古屋なのだということになります。同じ「木曽川流域文化圏」に属する地域として、名古屋に住む都市生活者の「こころのふるさと」として認知され、愛されない限り、そうした新しい観光事業はとうてい成功しないように思われるのです。

もともと、愛知県各地には御嶽山が望める場所が多く、「今日は御嶽山がキレイだ」とか「今日は御嶽山が見えない」といった会話が日常的に聞かれる土地柄でもあります。

江戸末期に御嶽山を開山した覚明行者の出身地ということもあって御嶽教の信者数も多く、愛知県民が木曽を「こころのふるさと」と捉えるのには十分な歴史や文化的背景もあるのです。木曽川流域を一つの大きな文化圏と捉えて、その水文化や山文化に関するメッセージの発信地となっていくことで、木曽町はその中心的役割を担うことができるはずです。

木曽川上下流交流は「木曽川流域文化圏」を形成していくための、大切な第一歩といえるでしょう。

＜木曽の水資源＞

木曽の酒文化

新酒ができた事を知らせる中善酒造の杉玉。「銘醸地に名水あり」という言葉通り、木曽は、そのまろやかで口当たりの優しい水を活かした酒造りが自慢。
写真は、同社のホームページより。

■銘醸地に名水あり

木曽福島が四大関所の一つとして大いなる賑わいを見せていた江戸時代、この地を往来していた人びとは、ここ福島で東の文化と西の文化を知ると同時に、ここで得た経験や情報を各々のふるさとに持ち帰るメディアの役割も果たしていました。

木曽谷が名水の地であることは古くから知られ、特に御嶽山の三の池の水は「御神水」と呼ばれ、何年経っても腐敗せず病に効く水として、全国の信者たちに崇められてきました。

御嶽山三の池の水は、高山湖のなかでは深度が 13.3m とトップクラスで、王滝村の御嶽神社里宮御神水（こちらは、山岳信仰の信者や拝観者がお清めに口に含むための御神水）、大桑村の阿寺渓谷美顔水とならび、信州の名水・秘水として長野県から認定を受けています。信州の名水・秘水とは、地域の活性化に役立つ良質な水であると同時に、美しい景観と歴史的価値をもった湧水が選定基準とされるもので、全 15 カ所選定されたうちの 3 つが木曽地域の水でした。

昔から「銘醸地に名水あり」と言われるように、水と酒造りは切っても切れない関係にあります。木曽谷の良質な水は、良質な酒を生みます。各酒蔵ではその地で湧く水を利用して、天下に知られる銘酒造りが行われているのです。

慶応元年の創業以来150年続く老舗の酒蔵「中善酒造」。水だけでなく、お米も木曽らしさを追求して、上松で栽培される酒米を使用している。

■中乗さん…御嶽山の湧水で、地産地消の酒造り

名酒「中乗さん」で名高い中善酒造店は、木曽福島で 150 年近く続く老舗の酒蔵です。

原料となる水は、御嶽教の行者が歩いた御嶽街道に通じる伏流水。大人ひとりがようやく入れるくらいの幅で、奥行き 30m ほどの横井戸があり、その先から湧き出る清水を使用しています。井戸といっても横井戸なので、水を地下から汲み上げるのではなく、流れてきた水をそのまま受けとめているといった感じ。環境に負荷をかけないこの自然湧水こそが、中善酒造店が代々守り続けてきた大切な財産なのです。杜氏の森川貴之氏も「私たちの酒のおいしさは、水のおいしさ。ここの水に助けられているお酒だと思っています。」と語っています。

湧水の温度は年間を通じて常に 5 度くらい。酒の仕込みは毎年 1 月から 2 月にかけて行われますが、そこで一番大事なのが米を洗う作業です。

中善酒造の蔵人自ら木曽駒ヶ岳の麓の田んぼに入り、「ひとごこち」という酒米を栽培。地産地消に徹底してこだわった地酒造りを進めている。
写真は、同社のホームページより。

洗米、浸漬という原料処理をていねいに行うことが、良い仕上がりにつながるのです。この蔵で造る吟醸クラスのお酒の米は、すべて手洗い。総勢４～６名ほどのスタッフが、米の形を壊さないよう注意しながら、氷点下の中、5 度の水で手洗いしています。

平成 21 年の全国新酒鑑評会と関東信越国税局酒類鑑評会で出品酒が全部門入賞、同年の長野県清酒品評会では首席優等賞を初受賞、という輝かしい快挙を成し遂げながら、販売管理責任者の南俊三氏は、新たなステップを求めて、次のように語っています。

「私たちの蔵は小さいですし、仕事に携わるスタッフの数も限られています。小さい蔵だからできること、それは地産地消に視点をおいた無理のない酒造りです。水に次いで大事なお米は、これまでは長野県産の「美山錦」を使ってきました。3 年前からは、さらに地産地消を徹底的に追求しようということで、木曽上松で作ったお米「ひとごこち」を原料にしたお酒（自家栽培米純米吟醸）を造り始めました。蔵人が、田植えから稲刈りまで、すべて手がけた酒米です。木曽は標高も高く山間地であることから、温度や日照時間の関係で米作りには向かないとされてきました。しかし地元の農家さんたちの試行錯誤と協力のかいあって、厳しい条件の中でも育つ酒米が作れるようになってきたのです。お水もお米もすべて木曽産のものにこだわることで、木曽の風土と食べ物に合ったお酒を追求し続けたい、と思っています。」

日本一のお酒より、ここでしか作れないオンリーワンのお酒を目指して、老舗酒造の新たな挑戦が始まっています。

明治25年創業の七笑酒造。創業以来、常に時代の先を見ようとする「先取の気象」が、今に引き継がれている。

■七笑…木曽駒ヶ岳の水が育む酒と知恵

蔵元・七笑の創業は明治 25（1982）年。創業者の川合新助氏は、最初学問の道を志すも家の都合で果たせず、経験もないまま酒造りの世界に入りました。底冷えのするこの地域では、お酒が欠かせないものであること、そして木曽の水質が酒造りに適していると考えたからです。

その頃の蔵元はどこでも、キャリアのある有名な杜氏を招いて酒造りを行っていましたが、新助は「型にはまった古い酒造りではいけない。新しい木曽の酒を追求しなければならない」と言って、小谷村（おたりむら）から若い杜氏をヘッドハンティングして、七笑の酒造りを託しました。

原料となる水は、木曽駒ヶ岳山系の伏流水。木曽駒ヶ岳は御嶽山とは違って火山ではなくマグマが隆起してきた山で、その地質が日本一の醸造地と名高い「灘」の山と似かよっていることから、ここでも酒造りに向いたお水が取れると見込んでの起業だったのでした。

こうしたビジネスセンスとフットワークの良さは、七笑酒造の企業風土となり、以後の経営精神に受け継がれました。

３代目の清志氏は、高度成長期のモータリゼーションで新しい時代が来ると予測し、開通したばかりの国道沿いに、七笑の広告看板を何枚も

七笑でも「地産地消」の酒造りの取り組みが始まっていた。木曽福島産の「美山錦」を用いたお酒は、その名も「木曽の米から造った純米酒」。
写真は、同社のホームページより。

立てたのです。「そんなに看板ばかり立ててたら本当に看板倒れになるぞ」と揶揄されたほどです。しかしそうした広告の効果は確実にあって、交通の便が良くなるにつれて、七笑を求めに全国から観光客が来るようになりました。

４代目にあたる現在の社長川合潤吾氏は、代々続く「進取の気性」を受け継いで、次のように語っています。

「こうした先人の知恵が、木曽の水や環境から生まれたものであるならば、私も何か新しい提案をしなければなりません。現在は若い女性層にターゲットを当てた新しい酒造りに取り組んでいます。おいしいもの、楽しいことに関して、女性の口コミの影響力は大きいですから、多くの女性たちが持っている木曽のイメージ、日本の原風景が残るクリーンなイメージに訴える日本酒を提供していきたいと考えています。そのひとつのブランドが最近開発したばかりの『木曽の米から造った純米酒』。これは、木曽町の農家が育てた『美山錦』を使った純米酒で、口当たり柔らかく、すっきりした後味が自慢です。」

木曽の水と風土を活かした新しい酒造りが、ここでも始まっているのです。

■酒造りに学ぶ、これからの町づくり

木曽町を代表する２つの名酒、「中乗さん」と「七笑」。この両社に共通していたのは、とことん「木曽らしさ」にこだわった商品作りにありました。ともに、木曽の地酒として、自らの依って立つアイデンティティを明確に自覚し、水はもちろん、お米にも地元産の酒米にこだわっています。さらには、お米の作り方や肥料、その作り手にもこだわって、木曽でしか作れない味を追求しています。受け継ぐ伝統を大切にしながらも、時代の流れに応じて、変えるべき所は積極的に変えていく、そうした姿勢も両社に共通しています。

決してたくさんの人に受け入れられなくても良い、オンリーワンの味を丹精込めて届けたい。日本全国どこにでもある日本酒だからこそ、ここ木曽にしかない味が求められるのです。

日本全国ほとんどの地方都市と同じように、過疎化・高齢化という問題に直面している木曽町も、木曽本来の個性と特徴をもう一度見つめ直して、木曽らしさをとことん追求した町づくりが、今、求められていると言えるでしょう。

＜木曽の水資源＞

薬効あらたかな木曽町の温泉

木曽には薬効あらたかな冷泉が多い。日本では比較的数が少なく、貴重な、炭酸泉が多いのも特徴の一つ。
写真は、木曽の代表的な炭酸泉である「せせらぎの四季」

■冷泉ながら、貴重な成分に富む木曽町の温泉

木曽路にある温泉のうち、およそ３分の２は木曽町にあります。あまり認知度が高くないのが残念ですが、木曽町は、立派な温泉町なのです。

木曽町の温泉に共通する特徴は、25 度以下の冷鉱泉が多いこと。加熱しなくても利用できる温泉は、開田高原のやまゆり荘（47 度）と三岳の鹿ノ瀬温泉（39 度）、木曽温泉（45 度）くらいと、数えるほどしかありません。しかしその反面、日本では貴重な炭酸泉が数多くみられ、薬効あらたかな鉱泉水が多いとされています。

木曽の温泉掘削に数多く携わってきた株式会社サクセンの井関芳郎氏と鈴木保氏は、木曽の温泉に冷鉱泉が多いことについて、次のように分析しています。

「温泉掘削のためのボーリングでこの地域の堆積物を調べると、木曽一帯が 2 億年前には海であったことがわかります。この堆積物の層を美濃帯と呼ぶのですが、この層は非常に強固な岩盤で、水を通しません。この層の上に、約 200 万年前の地層である地蔵峠火山岩群が重なっています。固い美濃帯の岩盤が受け皿となって、その上の層との間にできた隙間に貯まった水が、水脈や水盆となって、源泉を形成しているのです。だから、木曽の場合は、美濃帯を目指して掘れば、だいたい鉱泉にはぶちあたると考えられます。ただ、温度の高い温泉となると難しくて、御嶽山の熱源が必要になります。地下の浅い所までマグマが上昇しているような活発な火山地帯では、高温を保った岩盤と接触することで、地下水が加熱されて温泉になるのですが、御嶽山は非常に古い火山なので、熱源としての現在のエネルギーは決して高くなく、少しズレるだけで冷泉になってしまうのです。」

このように、温度こそ低いものが多いのですが、炭酸含有量が高い鉱泉水が多く、発泡しているものも見られるほどです。日本はヨーロッパに比べて天然の炭酸泉が少ないため、その意味では、木曽の温泉はとても貴重なのです。また鉄分が多いため、赤味がかった色となっている温泉も多く、ミネラル分が豊富です。木曽は、冷泉ながら、鉱泉水としては非常に優れた価値を有していると言えるのです。

■日本では数少ない天然炭酸泉としての価値

炭酸泉とは二酸化炭素（炭酸ガス）が溶け込んだ鉱泉水のこと。日本

世界的に有名なドイツ・アーヘンの温泉「カルロス・テルメン」。世界有数の「温泉療法」地として知られ、サウナや温泉プールなど、数々の施設が完備されている。
写真はwikipediaより

の温泉法では、1L 中に炭酸ガスが 0.25g 以上(250ppm)溶けたものが炭酸泉と定義されており、その中でも、1,000ppm 以上のものを、特に治療効果が期待できる温泉として「療養泉」と定められています。

日本には入浴に適した天然炭酸泉は数えるほどしか存在しておらず、とても貴重とされていますが、木曽町には「せせらぎの四季」（炭酸含有量 1,400ppm）、「大喜泉」（炭酸含有量 1,645ppm）、「二本木の湯」（炭酸含有量 2,391ppm）と、非常に高い炭酸ガス含有量を誇る「療養泉」がいくつも存在しています。

炭酸泉の効能は、何と言っても、血流促進効果にあります。血液の循環が良くなることで、動脈硬化や心臓病などの循環器系疾患の症状が緩和されるのです。他に、高血圧・糖尿病・リウマチ・神経痛・冷え性・肩こりなど、幅広い効能があると報告されています。また、炭酸ガスの細かい気泡が皮膚から直接吸収されることで毛細血管が刺激され、アトピーなどをはじめとする皮膚疾患にも効果があると言われています。

こうした効能に富む炭酸泉は、ヨーロッパでは古くから「心臓の湯」として重宝されてきました。温泉療法の先進国ドイツでは、炭酸泉はお医者さんの処方箋がないと入れない「薬湯」です。心臓病や高血圧で悩む人の中には、先進の「炭酸泉療法」を求めて、日本からわざわざドイツにまで入浴に訪れる人がいるほどです。

■木曽の温泉の新しい可能性

温泉は、観光地や娯楽・歓楽地として人びとを集客するだけでなく、温泉医学という見地からサービスを提供することで、患者の症状を改善したり、さらには高齢者をはじめとする幅広い利用者の健康維持を促進したりすることで、医療費削減というもう一つの可能性をもたらします。

ヨーロッパ諸国では、各温泉地に温泉専門医が常駐し、その指導のもとに長期湯治をする温泉療養が広く行われていますが、現在のところ日本国内でそうした設備と専門家を備えた機関は、ごく一部にしかありません。近代以前から湯治による温泉の効用は知られているものの、欧州諸国で盛んに行われているような「飲泉」を積極的に取り入れているところも少ないようです。その理由として、日本には温泉医学に通じた医師が少ないこと、現在の保健医療制度では温泉を利用した治療が適正に評価されないことなどが挙げられます。

木曽の温泉は冷泉が多いことなどもあって、温泉歓楽地としての人気はそれほど高くありません。そのため、木曽路ブームやスキーブームの終焉とともに、温泉利用客数も年々減少し続けているのが実情です。しかし、木曽の温泉は、前述したとおり、医療や美容に効果が高いとされる炭酸泉が多く、有益なミネラル含有量も多いため、本格的な医療や美容目的の温泉としてイメージチェンジできれば、一過性のブームに左右されない保養地となれる可能性があります。

実際、二本木温泉を訪れた社団法人日本スパ協会の常任理事・田中宗

隆氏は、その炭酸泉の質の良さを国内トップクラスのものとして高く評価した上で、本格的な科学的検証や利用法の開発などに期待を寄せています。（詳細は、「山」の章に記述）

また、木曽町だけでなく木曽谷全体の温泉で考えてみると、複雑な木曽の地質に呼応して、炭酸泉があったり、硫黄泉があったりと、その泉質も多種多様です。そのため、自分の体質やその日の体調にあった温泉を、近距離間で自在に選べることも、大きな魅力となるでしょう。

豊かな自然を活用した森林セラピーなどの運動療法や、地場の食材を活かした食事療法などと連携することで、町の回遊性を活かした保養地産業の開発が見込まれています。

ヘルスツーリズムとしての温泉については、次の「山」の章でまとめて述べたいと思いますが、ここでは、女性をターゲットに絞って、温泉の持つ美容効果について整理してみたいと思います。

■「温泉ビューティー」という考え方

女性は温泉が大好きです。温泉とおいしい料理があって、それらがすべて健康や美容につながるとなると、女性の関心度が急にアップするのです。最近では、単にゆったりのんびりするために温泉に入る、といった精神的効果を超えて、もっと直接的な美容効果を求めて温泉を選ぶ女性が増えてきているようです。

「美肌の湯」とか「美人の湯」を謳う温泉は日本全国に数多くありますが、これまでは、その根拠や利用法などが科学的に語られることはまりありませんでした。化粧品や化粧水に関しては、自分の肌質や年齢、状態などに応じて、ものすごく細分化された製品をきちんと使い分ける人も、こと温泉となると、どの温泉が自分の肌に合っているかといったことまではあまり注意を払わないのが普通でした。

温泉ソムリエという肩書きを持つ石井宏子さんは、元外資系の化粧品会社に勤めていた経験を活かして、温泉の持つ美容効果に焦点を当てた研究を進め、「温泉ビューティ」という新しい考え方を提唱したうえで、温泉の持つ泉質と美容効果の関係について、次のように整理しています。（以下、読売新聞のニュースサイト「YOMIURI ONLINE」内の「大手小町」コーナーに掲載されたコラムから引用）

・「落とす」（クレンジング）系

炭酸水素塩泉、アルカリ性温泉で、古い角質や汚れを落とす石鹸のような作用で、お肌がすべすべに。

・「めぐる」系

硫黄泉、二酸化炭素泉で、血行が促進されて老廃物を体外に排出、からだの滞りをなくします。

・「補給」系

硫酸塩泉、塩化物泉で、肌の水分や熱を逃げにくくして、しっとり、

ほかほかが持続します。

・「調整」系

酸性泉、放射能泉、含鉄泉で、それぞれ、収斂作用、自律神経を整える、保温など、からだのリセットに向いています。

木曽の温泉は、木曽谷全体で捉えると、上記４つの泉質を持つ温泉が全て揃っています。従って、自分の状態や気分に従って、木曽中の温泉を順番に巡っていく美容法が展開できます。さらに、エステやサウナ、マッサージなどのサービスと組み合わせたり、木曽の新鮮な食材を活かしたマクロビや薬膳などの美容食を組み合わせると、多様な利用法が可能になります。上記効果を各温泉自身がしっかり把握し、その正しい利用法を確立していけば、より女性のニーズに対応した温泉となることができるのです。

デパートの化粧品売り場で美容部員が行ってくれるのと同様に、簡単な問診と肌質チェックなどを元に、自分の目的に合った温泉をアドバイスしてくれるようなサービスを開発することは、それほど難しいことではないように思われます。大切なのは、各温泉が、自らの泉質に自覚的になって、その正しい利用法を正しく伝えようとする意識にあると言えるでしょう。

＜木曽の水ビジネスの可能性＞

木曽式アクアツーリズム

木曽町にはたくさんの滝があるが、それぞれが単体の観光スポットとして捉えられるだけに終わってるように見える。木曽の滝を線でつなげて、物語化するような視点に立てば、違った楽しみ方が可能になる。

■新しい観光・ニューツーリズム

名所や旧跡のある観光地に、団体を乗せた大型バスが何台も乗りつけて、皆が同じものを観たり食べたりするようなマスツーリズムは、次第に勢いを失いつつあります。これからは、個人の多様なニーズや嗜好に合わせて、各人が自由にプログラムを組み合わせて楽しめる体験型「ニューツーリズム」が主流となる時代だと言われています。

「ニューツーリズム」は、何の分野に焦点を当てるかによって、以下のような種類に分けられます。

・グリーンツーリズム（アグリツーリスム）
農業・林業体験や、伝統料理の調理法などが楽しめるツアー。
・ヘルスツーリズム
健康や美容に効果のある滞在型の保養地療法を提供するツアー。
・エコツーリズム
昆虫採集や森林探索などを通じて環境教育が体験できるツアー。
・アクアツーリズム
水や川をモチーフにした遊びや文化が体験できるツアー。
・ クラフトツーリズム
漆塗りや木工、彫金や籠細工など、自分で作り方を体験できるツアー
・ スピリチュアルツーリズム
聖地やパワースポットなどを訪れ、祈りや修行などを体験するツアー

こう並べてみると、木曽は、上記ニューツーリズムのほぼ全てに対応できるだけの資源に恵まれていることがわかります。

しかし、いずれのツアーでも、ただ単に観光施設や設備を用意すれば終わりということではなく、観光地と観光客自身の交流や対話が求められます。そして、多様でワガママな個人客のニーズにいかに柔軟に対応できるか、その知恵と仕組みが求められているのです。

その場合、最も大切になるのは、単に「観光用」として演出するのではなく、まず「自分たちが楽しむ」という視点です。その意味では、和菓子屋・芳香堂を営む竹谷淳氏が、たった一人ではじめられた「雪灯りの散歩路」は、とても良いお手本となります。登別温泉の雪灯りのイベントを見て「楽しそう！」と思った竹谷氏が始めた「手づくりイベント」

木曽町有志によって始まった「雪灯りの散歩道」。今では木曽町を代表する一大イベントにまで発展した。発起人の竹谷氏は「いずれ木曽路11宿をつなげるイベントにまで成長させたい」と豊富を語る。

が、今では木曽町を代表する風物詩として定着。数多くの観光客を集めるまでに成長したのです。「川」と「道」と「雪」をつなぐ「物語性」溢れる、木曽ならではの「アクアツーリズム」と言って良いでしょう。

■ 木曽の「水」の多面的価値

雪灯りの散歩道は、雪や氷でできた灯りを道や川に並べることで、冬の寒さ厳しい寒冷地ならではの「新しい水の楽しみ方」を提案しました。

このように、木曽町は、「水」の持つさまざまな価値に注目することで、まだまだたくさんの「提案性のある」イベントやプログラムが開発できように思われます。木曽町の「水」は、飲み水から温泉、遊び場や環境教育まで、さまざまな価値を持った、多面的な観光資源なのです。

1）飲料水としての「水」

既に述べたように、木曽町には良質なミネラルウォーターが、あちこちで自然湧水しています。しかも、ただ豊富な水量を誇るだけでなく、その水質が良質かつ多様であることに、大きな優位性を有しています。各水場の水を「水ソムリエ」の案内で順番に巡っていくなどして、「飲み比べ」や「利き水」をするだけでも、ヘルスツーリズムやグリーンツーリズムのイベントになり得ます。そのためにも、どこにどれだけ「水場」が残されていて、それぞれの水質にはどれほどの差異があるのか、飲泉できる温泉はどれくらいあるのか、といった「目録化」が必要になります。その上で、人々に伝わりやすいカタチで再編集することが重要になるでしょう。

二本木の湯を源泉として開発された「足湯」。観光客に歩いてもらいたいルートに沿って、こうした「足湯」や「水場」などといった「水」の装置をうまく配置していけば、単なる「歩く」という行為にも「水」をテーマにした物語が生まれる。

2）温泉としての「水」

木曽町の温泉は冷泉が多いため、これまであまり人気が高いとは言えませんでした。しかし、冷泉であるがゆえに、豊富な二酸化炭素が含有したままで活用できる「炭酸泉」を有しているという特長があります。

木曽町は、医療面や美容面での効果が期待できる「炭酸泉」の価値に、もっと自覚的にならねばなりません。木曽町の温泉は「ヘルスツーリズム」の有力な資源どころか、「切り札」にさえなりえるほどの価値を有しているのです。

3）スローフードの要としての「水」

木曽町のスローフードを語るとき、すんきや五平餅などの特産品ばかりに目がいきがちですが、全てを支える「水」の力を忘れてはなりません。お酒も味噌も漬物も、良質な「水」があってこそ。「食」という観点から「水」を捉え直すことで、木曽の「スローフード」に新たな「物語」が生まれるはずです。例えば、和食に最適な軟水（水源水など）と、肉料理に最適な硬水（KIVIO など）を使い分けて味比べするイベントなどを開催すれば、「水」と「料理」の関係が理解できるきっかけにもなりま

す。木曽の「水」の多様性は、「料理」にも多様性を生むのです。

4）観光対象としての「水」

水場も川も、ただ「ある」だけでは、そういう機能が存在しているだけです。それらが有機的につながって語られることで、自然と人間が織りなす「物語」として、観光されるに値する対象となります。

残念なのは、木曽町にたくさん存在する「滝」がうまく活用されていないこと。不易の滝・唐沢の滝・百間滝・尾ノ島の滝などを、単体の滝としてではなく、それぞれを巡っていく動機や切り口を提供することで、各地に点在している「滝」に新たな「物語」が生まれるように思われてなりません。

やはり木曽町有志によって始まった「ラフティング倶楽部」木曽川で遊ぶ文化を取り戻す試みが進められている。

5）遊び場としての「水」

かつて、日本中の川は「遊び場」でした。水に入る、泳ぐ、筏や船に乗る、笹舟や灯籠などを流す、魚や水棲生物を捕まえる、堰き止める、橋から飛び込む、その全てが遊びだったのです。団塊の世代を中心として、こうした遊びを懐かしむ声が、日増しに高まってきています。安全性の問題や漁業権の問題などをクリアして、様々な遊び方が楽しめる水場環境の創出が期待されます。

6）学びの場としての「水」

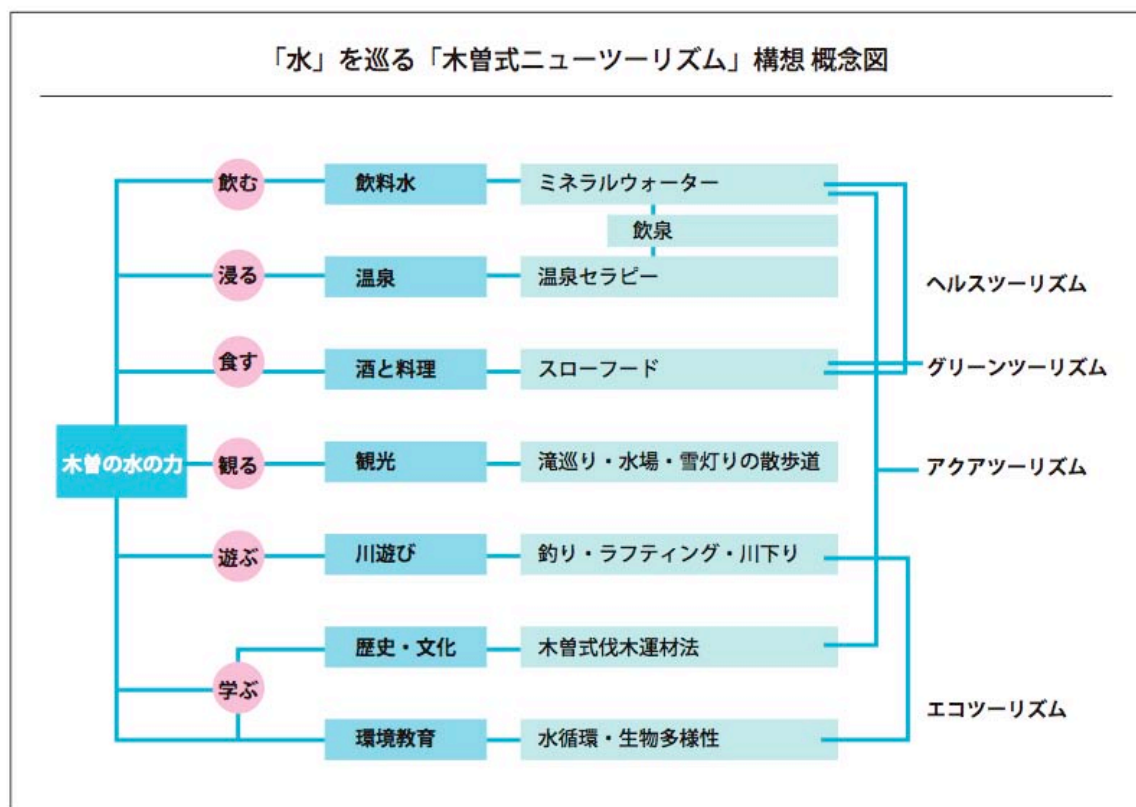
木曽には川を巧みに活用してきた歴史と知恵があります。今でははるか昔の物語のように思われる「木曽式伐木運材絵図」なども、単なる江戸時代の「林業技術書」ではなく、山や川の恩恵を木曽の人々がいかに大切に扱ってきたかを示す「環境読本」でもあります。地球環境における水の大切さや、川が育む生物多様性など、木曽町の「水」は環境教育のための絶好のフィールドでもあるのです。

このように、木曽町の「水」は、多面的な価値を持つ重要な地域資源です。中国やインドなどの経済発展とともに、ますます危機的な情勢を迎えることが予想される世界の「水事情」を考えるとき、水源の町・木曽の果たすべき役割は、決して小さくありません。

また、木曽の「水」は、単に木曽だけのものではなく、木曽川流域全体に重要な影響を与える「コモンズ」でもあります。その価値と重要性は、どんなに強調されても足りないほどです。

しかし、残念ながら、木曽町の人々の「水」に対する意識や関心は、今のところそれほど強くないように思われてなりません。木曽町にはいつも、それこそ「湯水のごとく」水が溢れているからです。

木曽の貴重な「水資源」について、木曽町の人々自身がその価値を再認識するためにも、アクアツーリズム開発に向けた具体的な行動を始めることが、極めて重要な意味を持つように思われます。

しかし、それは決して難しいことではないはずです。木曽町には既に「川遊び若衆」や「雪灯りの散歩道」などを「楽しんできた」伝統があるのですから。

Welcome to Kisology

木曽ノート

3

＜木曽の山の力＞

木曽はすべて山の中

日本人にとって、山は恵みの源。日本各地で、山そのものを神と捉える風習が残っている。

■山は日本人のこころのふるさと

日本の森林面積は約2,500万ha、国土面積のおよそ７割を占めています。先進国の中ではフィンランドに次いで第２位の森林率を誇る、世界でも屈指の山国です。そのため、古来より日本人は、山をとても大切にして来ました。

縄文時代には、すでに山で祭祀が行われていたと考えられており、山は神そのものと考えられました。農耕生活がはじまり、仏教が伝来し、都市が形成されるようになってもなお、山は霊験あらたかな神聖な場所として、日本各地で崇められ続けました。

日本人は、山が水を育み、新鮮な空気を生み出し、食料から燃料にいたるまで、たくさんの恵みをもたらしてくれる命の源であることを知っていたのです。そのため、ことあるごとに山に入り、その奥深い自然の中に神や仏を見たのです。そして、山には人の病いや気の迷いを正してくれる特別な「癒しの力」があることを知っていました。山を悪魔の住み処として忌み嫌って、ついには森を駆逐してしまったヨーロッパ人とは対照的に、山はいつも「日本人の心のふるさと」でした。

■山を育んできた日本人

このように、日本人と山の結びつきは強いものがありました。しかし、だからといって、山を自然のままいっさい手をつけず、ただ大切に守ってきたというわけではありません。山が国土の三分の二を占める日本にとって、山から資源を取り出すことは、生きていく上での必然でした。日本とは、建築物から身の回りの道具、燃料にいたるまで、あらゆるものを木に依存した国でした。そのため、過剰伐採による森林崩壊が、過去に何度も繰り返されてきています。

江戸時代、木曽の山が「檜一本、首一つ」と言われるほど厳格に管理されたのは、その好例といえます。木曽の山は、17世紀の半ばにして、既に一度禿げ山となったのです。背景には、天下泰平と謳われた江戸の爆発的なまでの人口増と、それに伴う建築ラッシュがありました。この当時、日本中の多くの山が禿げ山だったと言われています。木曽の山と同じように、日本各地の禿げ山では、幕府や各地の藩主によって、切り尽くした木を埋めるように盛んに植林が行われました。

「切っては植える、植えては切る」…それこそが、日本人が山と結ん

できた「契約」のようなものだったのです。このバランスが崩れる時、日本の山は危機に陥るのです。

■ 山の危機

日本が経験した最大の山の危機は、第二次大戦とともに訪れます。大量の木材と木炭を求めて、日本の山はかつてないほど乱伐されました。化石燃料に乏しい日本には山しか頼れる資源がありませんでした。終戦時には日本中の山が禿げ山と化し、山崩れや大水害が頻発します。荒れ果てた国土復興を目指して、植林は国家再建の最重要課題でした。

戦後復興の植林が進められる一方で、昭和30年ごろから、空前の建築ラッシュが起こります。急激に進む都市部への人口流入を支えるため、建築材としても、燃料としても、膨大な量の木材が必要とされたのです。そのため、国内の木材価格は高騰。政府は高まる木材需要に応えるため「拡大造林政策（大規模植林政策）」を実施します。広葉樹を伐採した跡地に、スギやヒノキ、カラマツ、アカマツなど、比較的成長が早く、建材としても利用しやすい針葉樹の植林を奨励しました。林業は時代の花形産業となり、林業に従事していれば経済的に困窮することは無い、とまで言われました。

しかし、いくら成長の早い針葉樹を植林したと言っても、木材として使えるようになるまで、最低でも40〜50年は必要です。高度経済成長期を迎えてますます木材供給は追いつかず、ついに、外国産木材が輸入されるようになります。すると、今度は価格の安い外国材の前に、国産材の価格が暴落。一転して、国産材が全く売れない時代に突入しました。

さらに、燃料においても、薪炭からガスや石油などへの転換が進みます。日本の森林資源は、建材としても燃料としても完全にその価値を失ってしまうのです。昭和35年に86.7%もあった木材自給率が、平成22年度はわずか26.0%、林業従事者数も一割程度にまで落ち込んでいます。

一方、21世紀になって、かつて「拡大造林政策」で盛んに植林された全国のカラマツやスギの木が、今ようやく木材として使える樹齢に達してきています。しかし、高齢化が進み跡継ぎのいない山には、もはやそれらを伐採する労働力は残っていませんでした。仮に伐採されたとしても、製材したり運搬したりするコストが全く合わないため、山にそのまま放置されてしまうという事態が起こっています。

適切な手が入らない人工林は、荒れていきます。また、山に人が入らないことから、クマやイノシシなどによる獣害も深刻さを増してきています。かつて伐採によって危機に瀕していた日本の山が、今度は、伐採しないことが原因で、危機に瀕しているのです。

日本の山は、今、手入れしないことが原因で荒れていると言われている。

■**木曽の山も荒れている**

森林率 95.4%の木曽町は、文字通り「すべて山の中」の町です。木曽といえばヒノキというイメージですが、戦後の「拡大造林政策」にお

いて、木曽ではヒノキよりも成長の早いカラマツの植林が奨励され、現在の木曽町の樹種別割合は、カラマツが第一位となっています。

カラマツは極めて陽性の樹種であるため，間伐が遅れると枝の枯上りが激しく，生長が減退してしまいます。カラマツは早期間伐が欠かせない木なのです。一方、その材質は曲がりやねじれが生じやすく、建築材としてはコスト割れしてしまうほどの低価格。もともとは、電信柱や炭坑での杭としての需要が期待されていたのですが、現在では、コンクリートに取って代わられ、カラマツの出番はありません。カラマツは使い道のない木として、完全に時代から取り残されてしまいました。そのため、間伐されないままとなっている山が増えており、山が荒れてきているのです。

「すべて山の中」である町で、その肝心の「山」が荒れていく。それは、つまりは、町そのものが荒れていくことと同じことです。

■時代とともに変わっていく山の役割

日本の林業は、今、大きな転換期を迎えています。国産材の不振から巨額の赤字を抱える林野庁は、林業という視点だけで山を捉えてきたことへの反省から、山が持つ多様な機能に着目して、新しい産業の創出を促しています。こうした方針に沿って、日本学術会議では「森林の多面的機能」を以下のように整理しました。

森林の多面的機能	内容	
環境保全機能	水源かん養	水資源貯留、水量調節、水質浄化、洪水緩和
	土砂災害防止 土壌保全	表面侵食防止、表層崩壊防止、その他土砂災害防止、防風
	快適環境形成	気候緩和、大気浄化、快適生活環境形成（騒音防止）
	生物多様性保全	遺伝子保全、生物種保全、生態系保全
	地球環境保全	地球温暖化の緩和（CO_2吸収）、地球の気候の安定
物質生産機能	林産物生産	木材、きのこ・山菜、工業原料、工芸材料、エネルギー資源
保険休養・文化機能	医療・健康・娯楽	療養、保養（森林浴など）行楽、スポーツ（登山・スキーなど）
	教育文化	景観・風致、教育、芸術、宗教、伝統文化、地域性維持

（日本学術会議が2001年に発行した「地球環境・人間生活に関わる農業及び森林の多面的な機能の評価について」を参考に、独自に再整理したもの）

しかし、山が単に物質生産機能だけでなく、環境保全や人の健康にまで寄与する機能を有していることは、日本学術会議に指摘されるまでもなく、日本人が遙か昔から知っていたことなのです。山の機能を林業だ

王滝口御嶽神社に祀られているご祭神。左から少彦名命、国常立尊、大巳貴命が祀られている。それぞれ、山の持つ多様な機能に見事なまでに呼応した役割を担っているとも考えられる。

けに限定する考え方こそ、むしろ、ここ最近のこととも言えるのです。それは、御嶽山に祀られている３人のご祭神を見てみると良くわかります。御嶽山のご祭神は、日本学術会議が大きく３つに分類した山の機能と、見事なまでに符合しているのです。

御嶽神社のご祭神は、国常立尊（くにとこたちのみこと)、大己貴命（おおなむちのみこと)、少彦名命（すくなひこなのみこと）の三神です。国常立尊は、天地開闢の神として、日本列島の自然環境そのものを創り出した神さま。大己貴命は国土開発に携わって、山や田畑を切り開いた神さま、そして少彦名命は医薬や温泉を通じて人々の病を癒してくれる神さま。つまり、国常立尊は環境保全機能を、大己貴命は物質生産機能を、そして少彦名命は保険休養機能を、それぞれそのまま体現している神様であると言って良いでしょう。この3人の神をご祭神として祀っている御嶽山は、日本学術会議が規定する遙か昔から、多面的な機能を持った山として人々に認識され、それ故に信仰の対象となっていたことがわかるのです。

■木曽の山の新しいビジネス

木曽の山は、御嶽山を筆頭に、最も多面的な機能を持った山として古くから認識されてきました。しかも、森の知恵・山の匠が、今もたくさん残されている場所です。山を林業としての場だけでなく、多面的な機能を活用した新しいビジネスの場として考えるとき、木曽ほど適した場所はないと言えるでしょう。少なくとも、何の変哲もない都会の裏山を「里山」と呼んで、森林療法や環境教育を謳うよりは、ずっと根拠がありそうです。この章では、特に、林業以外の山の活用に着目して、以下の２つのビジネスについて整理してみたいと思います。

１）保険休養機能→保養地医療ビジネス
２）環境保全機能→樹木葬ビジネス

いずれも日本ではまだ先行事例の少ない新規ビジネスであり、その実現に向けてはたくさんの課題が考えられます。しかし、「すべて山の中」である木曽は、文字通り、「山」とともに生きてきました。過去の歴史を紐解くと、社会における「山」の価値が高い時には、木曽町も活況を呈し、「山」の価値が軽んじられる時には、木曽町も停滞するのです。つまり、「山」の価値と木曽町の価値は連動するのです。

一億総ストレス社会とも言われる現在、「山ガール」と言われる新しいムーブメントが起こるなど、「山」に関する関心度は高まってきています。「山」の新しい価値を世界に向けて提案できるかどうかが、木曽町の未来を決めると言っても過言ではありません。

＜木曽の山ビジネスの可能性(1)＞

木曽式クアオルト構想

～木曽ならではの保養地療法を目指して～

御嶽山に木曽馬、そして日本で一番美しい村。開田高原は、木曽らしい保養地療法として、最適な場所であるといえる。

■ ヘルスツーリズムは時代の要請

世界でも有数の長寿国となった日本。人々の最大の関心は、今や、健康にあると言っても過言ではありません。単に長生きするのではなく、いかにして健康で質の高い生活を送れるかが、高齢者はもとより、若い世代でも重要な関心事となっています。テレビや雑誌、インターネットには、あふれんばかりの健康情報が入り乱れ、夥しい数の健康法や美容法が紹介されています。一方、日本の財政は極めて深刻な状況にあり、高齢化社会を迎えてますます増大していく医療費負担が、大きな社会問題と化しています。そのため日本の医療は、病気になってから手術や薬で対処する治療医学ではなく、普段から病気にかかりにくい身体をつくることで病気を未然に防ぐ予防医学へと、シフトしていくべきだとする考え方が主流になってきました。

現在、日本人の死亡原因の上位３つは、ガン・心疾患・脳血管障害です。この三大疾病による死亡率は、実に６割を超えています。これらは生活習慣病と呼ばれ、カロリー過多な食生活や運動不足、過度なストレスなど、日頃の良くない生活習慣の積み重ねによって引き起こされるものと考えられています。さらには、アトピーやうつ病など、私たちの生活のあり方や、心の持ちようそのものが問われる病気が増えてきています。こうした生活習慣病は、現代西洋医学による対処療法では根治できないことが多く、自然療法や生活療法という考え方がクローズアップされるようになりました。また、運動不足やストレスなどの要因は、高度な都市型生活にありがちな生活習慣であるため、エコやロハスといった意識と相俟って、豊かな自然に囲まれた「田舎」で休養したいというニーズも高まっています。

こうした状況を背景に、自然や気候に恵まれた地方に旅行し、一定期間滞在することで、健康増進や生活習慣の改善を図ろうとする考え方が提唱されるようになり、ヘルスツーリズムと呼ばれています。エコツーリズムやアグリツーリズムと並んで、過疎化に悩む地方都市の活性化の切り札として期待されており、具体的な健康旅行商品の開発など、様々な取り組みがはじまっています。中でも、温泉や森林など健康増進に関係する地域資源を持っている地域では、従来までの娯楽やレジャーだけを提供する観光地から、楽しみながら健康と美容に良い効果が得られる「健康保養地」へと、転換を図る試みが見られるようになってきました。

ヘルスツーリズムでは、自然環境そのものを医療行為として活用するため、温泉やレストランなどといった観光施設がそれぞれ単体で努力しただけでは実現できません。地域医療や農林業・商業などとも連携し、まさに地域ぐるみで取り組むべきものです。日本では先行事例がまだほとんどないため、保養地療法を目指す自治体の多くは、既に 100 年以上の歴史を有するドイツの「クアオルト」を参考に、開発準備にとりかかっているようです。

■ 保養地療法先進国・ドイツのクアオルト

福祉大国ドイツでは、3 年間に約 2 週間、保険で保養を行うことが認められています。ただし、保養する場所はどこでも良いわけではなく、「クアオルト」と呼ばれる保養地に滞在する場合に限って、保険適応が認められます。クアオルトとは「クア＝治療や保養」＋「オルト＝場所」を意味するドイツ語で、日本語では「健康保養地」と訳されることが多いようですが、単なる健康リゾートではなく、その地の気候や自然を活用した具体的な医療メニューが用意されている点に、大きな特長があります。自然環境を含めて、地域全体が一つの大きな医療施設として機能するよう設計されているのです。

クアオルトで実際に行われている治療内容は、「緑豊かな森の中、自然の起伏を利用して運動する」とか、「薬用植物の有効成分を、料理やアロマといった方法で摂取する」、「お花畑の中のベンチに座って、一定時間日光を浴びる」、「薬効のある温泉で、冷水と温水を交互に浴びる」といったもので、一見、日本では単なるリフレッシュとしか認められない内容が並びます。しかし、いずれも科学的なエビデンスを根拠にした治療メニューとして用意されていて、クアドクターと呼ばれる医師などの専門家が、具体的に何をどの程度行うか考えて「処方箋」を出す医療行為として実施されています。

例えば、「緑豊かな森の中、自然の起伏を利用して運動する」という場合でも、皮膚温、脈拍、血圧、呼吸等などのチェックを受けながら、その人にあった歩き方や速度が指定されるのです。メタボが心配な人とアトピーに悩んでいる人では、歩くペースやコースなど、違った処方が出されるといった具合です。患者は、自分に処方された治療をこなしながら、その地域の観光やカジノなどといったレジャーも同時に楽しみ、心身ともにリラックスしていきます。

このようなクアオルトでの療養は、人間本来の持つ自然治癒力を引き出そうとする考え方に立つもので、自然療法と呼ばれています。化学合成剤のような薬の使用は、極力控えられます。しかし、決して現代医学を否定する立場に立つものではありません。通常の現代医学の病院と自然療法のクアオルトの、それぞれの良い面を組み合わせて、トータルな治療を行おうとするものです。ドイツの人々は、病気になってから医者に委ねるのではなく、クアオルトでの休養をうまく取り入れることで、

自分の健康は自分で作っていこうという意識が高いのです。

■ クアオルトの条件

ドイツにはクアオルトと呼ばれる保養地が 370 箇所以上あり、ドイツ観光連盟や保養地連盟によって定められた品質基準をパスした地域だけがクアオルトと名乗ることができます。

クアオルトの条件として最も問われるのは、自然環境そのものの質です。単に気候が快適とか、水がおいしいといったことではなく、その地の自然の何が、どの程度、どんな治療効果があるかといった科学的エビデンスが求められます。治療に用いることができると医学的に立証された自然環境は「自然治療因子」と呼ばれ、以下のようなものが認められています。

・クアオルトで認められている主な自然治療因子

治療的気候	気温・湿度・太陽光線・空気などの質が治療効果を持つこと。
治療性水泉	治療効果があると認められる水 温泉などの鉱泉水、海水など
治療性ガス	治療効果があると認められたガス ラドンのような低放射能ガスなど
治療性ペロイデ	治療効果があると認められる泥土 コケなどの植物性泥土や、ミネラルなど鉱物性泥土など
治療性岩塩	岩塩を含む地下水を飲用したり、岩塩採掘跡地である岩塩鉱で岩塩を含む空気を吸うこと

また、整備されている施設の数や質、専門スタッフの有無、提供される食事の質、さらにはごみ処理やリサイクルシステムなどまで厳しく審査されます。一般的なクアオルトでは、以下のような施設が整備されています。

・クアオルトを構成する主な施設

クアミッテルハウス	治療ができる施設群 診療所・温泉浴室・吸入治療室・屋内プール・マッサージ室・電気治療室・サウナ・各種運動室など
クアパーク	治療の一環として利用する保養公園 遊歩道のある森林・公園施設・芝生・飲泉場など
スポーツ施設	健康増進やリハビリのための運動施設 体育館やテニス場、ゴルフ場、乗馬、スキー場など
クアハウス	社交や文化活動のための施設 劇場・カジノ・コンサートホール・映画館・喫茶店・談話室・集会室・読書室・図書室など
クアホテル	治療目的の宿泊者（クアゲスト）に対し、訓練されたスタッフが常駐しているホテルやペンション

■自然療法をトータルに組み合わせるクナイプ療法

ドイツのクアオルトでは、治療として自然環境の何を利用するかによって、主に「温泉保養地、海洋保養地、気候保養地、クナイプ保養地」の４つの種類に分類されています。

このうち、クナイプ保養地は、「クナイプ療法」を実施するための特別な施設を備えた保養地です。既に 100 年以上もの歴史を持つこの療法は、クナイプ神父が最初に行った方法からさまざまな改良が積み重ねられ、現在では、医学的検証と実験・研究に裏づけられた療法となっています。まさに、自然療法の集大成といった感じで、ドイツのクアオルト発展の礎を築いた治療法とされています。

クナイプ療法は、以下の５つの柱から構成されていて、各人の疾病や病状に応じて、それぞれ互いに関連させながら一人一人に合わせた治療が処方されます。

・クナイプ療法の５つの柱

水療法	クナイプ療法で最も中心となる療法。水や温泉水を用いる。 冷水のみ、温水のみ、冷温交互、蒸気などを用いて、清拭・全身浴・半身浴・局部浴など、実に 100 種類を越える使用法があると言われる。 血液循環を活性化し、心臓の働きを改善させる
植物療法	ハーブ（薬草）を用いた療法。 お茶にして飲用したり、食事に混ぜたり、また浴槽に浮かべて薬湯にする。最近では、アロマテラピーなども用いる。
食療法	低カロリーのバランス良い食事を規則正しく食べる。 有機野菜を用いた無添加の料理が中心。 肉類・アルコール・糖分の摂取を控える。
運動療法	各人の健康状態に合わせた適切な運動が処方される。 森林散策・山歩き・乗馬・スキー・ゴルフ・アクアビクス・ヨガなど、持久性のある運動が多い。
生活療法	人間の生体リズムにあった規則正しい生活習慣を維持するプログラムが処方される。 睡眠時間・食事時間など 1 日のスケジュールを定め、自律神経訓練や呼吸法などの指導を受ける場合もある。

■木曽式クアオルト構想

クナイプ療法で規定されている５つの柱を見てみると、木曽の山の自然環境は、５つの柱すべてに、それぞれ対応できる因子を持っていることがわかります。つまり「木曽の山は治癒力を持っている」と考えて良いのだということになります。また、自然環境だけでなく、木曽馬や木曽音楽祭をはじめとするソフト的な文化環境も整っており、まさに保養地医療の好適地と言えるでしょう。

そもそも、御嶽山をはじめとする修験道では、遙か昔からクアオルト的自然療法が実践されていたとも言えるのです。山の中の道なき道を歩き（運動療法）、森林浴をしながら瞑想し（森林療法）、滝に打たれ（水

療法)、薬草を煎じて飲み（植物療法)、殺生を極力避けた健康食をいただき（食事療法)、山の自然とともに生きる（生活療法)。その全てが修行であり、生活でもあったのです。山伏や行者が、かつて医者の役割を果たしていたのも、単なる呪術的な要素だけではなく、こうした自然療法的な根拠を有していたからだと考えられます。健康への意識が高まりつつある今こそ、木曽の山が持つ治癒力を、保養地療法という観点から再整理してみることに、大きな意味があると言えそうです。

　ただし、現在の日本では、「保養地療法」として「健康に良い」ことをアピールするためには、その医学的根拠を明確に示さなければなりません。薬事法（誇大広告・承認前の医薬品等の広告）や景品表示法（虚偽・誇大な表示)、特定商取引法（誇大広告・虚偽の告示・誤認・困惑等を生じる行為)、消費者契約法（不実の告知等）などに抵触しないよう注意が必要です。しかも、ドイツとは違って、日本の医療システムは自然療法や民間療法に対して必ずしも理解が深いとはいえません。その実現に向かっては、町ぐるみの強い連携とコンセンサス、そして息の長い努力が必要とされるでしょう。しかし、適切な意志と活動さえ伴えば、木曽の山が持つ「治癒力」は、今の日本の社会にとって、必ず必要なものと理解されるでしょう。

<木曽の山ビジネスの可能性(1)>

～木曽式クアオルト（１）気候性地形療法＋運動療法～

木曽の山の森林療法

森林浴の効果について、科学的な調査・研究による解明が進められ、より積極的に医療行為として活用しようというアプローチが試みられてきている。

■森林浴の科学

緑豊かな山を歩くと、独特の樹木の香りや澄んだ空気に包まれて、とても清々しい気持ちになります。日本では古来より、森の中に身を置いた時に感じられる清々しさを、霊験あらたかな場所ならではの効力として捉え、山の中でも特に木々の力が感じられる場所を選んで、祈りや瞑想の場として活用してきました。

今では、こうした効果は「森林浴」と呼ばれ、ストレス軽減や免疫力の向上に効果があるとされています。しかし、その科学的根拠については、あまり研究対象として取り上げられることもなく、経験に基づいた精神的効果の方が大きいとされていた時期もありました。

近年、こうした森林浴に対する科学的研究が急速に進められ、通常の医療を補う補完医療や代替医療として、もっと積極的に活用しようという動きが出てきています。

■解明されつつある「フィトンチッド」の力

自由に動き回ることができない植物は、殺菌力を持った物質を空気中に発散することで、敵対する細菌やウイルスなどから身を守ろうとしています。この物質は、ロシア語で「フィトン（植物）＋チッド（殺す）」と呼ばれ、その名の通り、強い殺菌・防虫作用を持っています。

こうしたフィトンチッドの効果は、木の国・日本では、はるか昔から知られていました。ヒノキやスギを用いた木造家屋、木のまな板や寿司下駄、笹や桜の葉で包んだ料理など、フィトンチッドの抗菌力を熟知していた日本人ならではの生活の知恵だったと言えるでしょう。

最近の研究では、このフィトンチッドには、単なる抗菌・防虫作用だけでなく、「ヒトのNK細胞の抵抗力を高める力まである」ということがわかってきました。

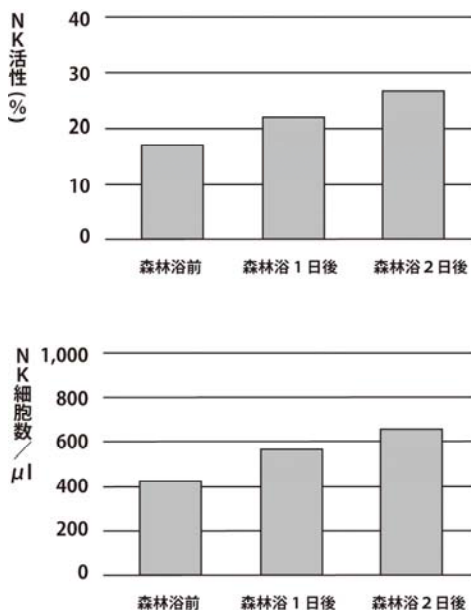
NK細胞（ナチュラルキラー細胞）は、その名の通り、ガン細胞を「自然に殺す」細胞。NK細胞の機能が高まれば、生体の抗ガン能力も高まるとされています。フィトンチッドには、このNK細胞を活性化する力があるということが、様々な研究を通して明らかになってきています。そのため、森林浴には抗ガン効果があり、ガンの補完医療や代替医療として有効なのではないか、という期待が高まってきています。

実際、「森林占有率が高い地域はガンによる死亡率が低い」という研

究報告もあります。各都道府県の肺ガン・乳ガン・子宮ガン・前立腺ガンなどの標準化死亡比（SMR）と、森林率（森林の面積が土地面積に占める割合）の関連性に注目すると、森林率の高い地域に住む住民のガンのSMRが、そうでない地域に住む住民より低いことが認められ、森林がガンによる死亡の減少に寄与しているのではないかと示唆されています。（日本医科大学衛生学公衆衛生学講座の森林医学研究グループの調査結果より）

日本人の2人に1人がガンになり、3人に1人がガンで死ぬ時代。森林浴の効能とその可能性が、今、大きく注目されているのです。

■森林浴、その具体的効果

日本医科大学衛生学公衆衛生学講座の森林医学研究グループ（代表：李卿“りけい”講師）は、2005年に、東京都内に在住する男女25名を対象として、長野県の３地区（飯山市・上松町・信濃町）で「森林浴実験」を行い、「免疫機能と森林セラピー」と題する以下のような研究結果を報告しています。（出典：「森林医学Ⅱ」朝倉書店）

森林浴による男性NK活性およびNK細胞数の増加効果。ともに、森林浴後に著しくその値が増加することが確認された。（朝倉書店刊「森林医学Ⅱ」掲載のグラフを元に簡略化したもの）

１）森林浴には免疫機能上昇効果がある

森林浴は男女に関係なく、ヒトNK活性とNK細胞数を増加させます。特に、森林由来のフィトンチッドは、直接ヒトNK細胞内の抗ガンタンパク質を増加させることまでわかりました。

また、森林浴によるNK活性上昇とNK細胞数の増加は、森林浴後も持続することもわかりました。被験者のNK活性を示す値が、森林浴後1ヶ月を経過しても、なお高いレベルを示し続けたのです。これは、ひと月に1回森林浴を実施すれば、生体は高い免疫機能を維持し続ける、ということを意味しています。

２）森林浴には高いリラックス効果がある

人はリラックス状態にある時、末梢血のリンパ球が増え、顆粒球は減少します。実験では、森林浴によって、末梢血のリンパ球の割合が増加し、顆粒球の割合を減少させることが確認され、森林浴には人をリラックスさせる効果がある、ということがわかりました。

また森林浴後は、尿中のアドレナリン濃度が減少し、疲労などの自覚症状も減少。このことから、森林浴は、特に精神的疲労に対して効果的であることが明らかになりました。

３）森林浴はうつ病にも有効である

フィトンチッドが嗅覚神経を通して脳の沈静化をもたらし，自律神経のバランスを制御し、その結果、ストレスホルモンの分泌を抑えることがわかりました。実際、被験者へ行った心理検査によると、森林浴後は「活気」の得点が有意に上昇し、「緊張」や「不安」、「抑うつ」などの

上松町にある赤沢自然休養林は、林野庁から「森林セラピー基地」に認定され、森林浴効果が期待される８つの散策コースが整備されている。

得点が低下することから、森林浴は「うつ状態」の改善にも有効であると期待されています。

■赤沢自然休養林の「森林セラピー基地」

フィトンチッドの正体は、テルペン類やフェノール性物質、低級脂肪酸、エステルなどといった「揮発性香気成分」です。そのうち最も「森の良い香り」を感じさせる成分であるテルペンは、トドマツやヒノキ、ネズコ、スギ、アスナロといった針葉樹に多く含まれています。木曽五木とされている木はテルペン類を豊富に排出するものが多く、まさに「フィトンチッドの木」だったのです。木曽は、森林浴に好適な地と言えるでしょう。

こうしたことを背景に、1982年、上松町の赤沢自然休養林で、日本で初めての「全国森林浴大会」が行われました。以来、ここは「森林浴発祥の地」として知られ、2006年には林野庁の「森林セラピー基地」にも認定されました。向山コース（むかいやま：2.0km、約60分）や、冷沢コース（つめたざわ：3.3km、約110分）など、目的や嗜好に合わせた８つの散策コースが整備され、子供から高齢者、障害者まで、誰もが気軽に森林浴を楽しめるよう、工夫されています。

県立木曽病院は、赤沢自然休養林の「森林セラピー基地」を支援。「森林セラピードック」などユニークな活動に取り組んでいる。

■木曽病院による「森林セラピー」支援活動

赤沢の「森林セラピー基地」を、医学的な面から支援しようという取り組みが、木曽町の県立木曽病院で行われています。

県立木曽病院は、病床数259、常勤医師20、診療科18を備えた、木曽地域唯一の有床診療施設として、地域医療の中核を担う病院です。赤沢自然休養林が「森林セラピー基地」に認定されたことをきっかけに、これを医療面から支援しようと、具体的な活動に着手しました。全国の病院に先駆けて、こうした新しい取り組みを始めた経緯について、院長の久米田茂喜先生は次のように語っています。

「木曽地域の人口はおよそ3万3000人弱。高齢化率は33.6%と、長野県の平均25.2%と比べても大幅に高く、独居老人や老々介護なども多い地域です。へき地の医療崩壊が叫ばれる中、ここ木曽病院でも医師不足は本当に切実な問題です。地域に10名ほどおられる開業医は、そのほとんどが80歳前後ですから、全ての医療を当院が担わなければなりません。他に代わる病院がないということで、全科24時間、年中無休に近い状況で、職員の使命感と責任感だけで、ようやく持ちこたえているというのが実情です。

こうした厳しい状況の中、それでも何とかして、赤沢の「森林セラピー基地」を支援したいと考えました。木曽は、まさに森林だらけの地ですから、もしも「森林セラピー」についての知識や経験を深めることができれば、高齢化が進む木曽地域全体の予防医学や医療費の削減に活用できるのでは、という強い思いがあったからです。

また、こうした取り組みが地域住民の健康増進に役立つだけでなく、荒れていく山の有効活用や地域活性化につながるなら、こんなに嬉しいことはありません。」

さまざまな課題や矛盾を抱えつつも、院長をはじめとするスタッフの方たちの熱い思いに支えられて、県立木曽病院は「森林セラピー基地」を医学的側面からサポートする、全国でも珍しい病院となったのです。

現在、木曽病院では、以下の２つの活動を通じて、「森林セラピー基地」の支援を行っています。

赤沢自然休養林の「森林セラピー基地」内にある「森林セラピー体験館」。毎週１回、木曽病院から医師や看護師が出向いて、健康相談を行っている。

１）“森のお医者さん”健康相談

赤沢自然休養林内の施設に、木曽病院の医師や看護師が週１回出向き、森林浴に訪れた方たちへの健康相談を、無料で行っています。

健康相談の受付は、赤沢自然休養林がオープンしている5〜11月のシーズン中、毎週木曜日の15時から45分間。健康相談では、まず問診・血液検査・血圧検査・心電図測定・唾液中のアミラーゼ測定を行ない、これらの検査で得られた結果を元に、どのコースをどんな風に散策すれば、より高い森林浴効果が得られるか、といったアドバイスを行います。

２）森林セラピードック

健康相談をさらに一歩進めて、本格的な健康診断と、赤沢自然休養林での森林浴をセットにした、１泊２日の滞在型人間ドックが用意されています。その名も「森林セラピードック」。全国でも初めての、意欲的な試みだと言われています。

健康診断のメニューとしては、基本コース（医師による健康診断・血圧測定・ストレスチェック）からフルコース（基本コース＋血液検査）、がん検査コース（フルコース＋腹部CT撮影・肺CT撮影・胃カメラ・便潜血検査・腫瘍マーカー検査）など、6コースの中から選べます。

検査当日の夜は、提携している宿泊施設（上松町・木曽町・大桑町の13軒）に宿泊。翌日は、得られた検査結果をもとに、効果的な森林浴のための処方箋が出され、指定された赤沢自然休養林内の散策コースを専門のガイドとともに歩きながら、森林浴を行います。

散策のガイドは、NPO法人森林セラピーソサエティに認定された森林セラピストや森林セラピーガイドたち。各人の健康状態に合った歩き方や、適切な呼吸法などの指導が受けられます。

■木曽の山々をつなげる「“木曽路の森”セラピードック」

木曽病院のこうした取り組みは全国的にもまだ珍しく、それだけに大きな期待と注目が集まっています。久米田院長の元には、講演や取材の依頼も増えました。こうした反響を背景に、久米田院長は、今後の展望について次のように語っています。

「森林浴を活かした医療には、さまざまな可能性があります。しかし、

県立木曽病院院長・久米田先生。木曽地域の予防医療とともに、この地の地域活性化にもつながることを切に願って、「森林療法」に取り組まれている。

木曽地域全体の医療を守り、『森林セラピー』を広めていくためには、多くの医師の協力が必要です。生活習慣病対策や、免疫力の向上によるガン治療への効果、メンタルヘルス対策など、『森林セラピー』を医療分野に活用していくためには、たくさんの実験や実践が必要になります。小さな地域の中で考えるのではなく、木曽谷全体で、よりトータルな活動を展開していく必要があると考えています。

そうした思いから、『“木曽路の森” セラピードック』を、2011年春からスタートさせました。これまで赤沢自然休養林を中心に行ってきた取り組みを、木曽地域全体に広げたいと思っています。木曽谷には、赤沢だけでなく、他にもすばらしい森林保養地がたくさんあります。木祖村の水木沢天然林、鳥居峠、木曽町の城山史跡の森、王滝村の御岳古道、大桑村の阿寺渓谷、南木曽町の柿其渓谷。これらの5町村それぞれの観光や宿泊施設を連携させることで、木曽全域で滞在型の『セラピードック』を展開していきたいと考えています。南木曽と大桑村以外には、すでに各地域の森林をナビゲートしてくれる優秀なガイドさんたちがいます。また、それぞれの地域の特色を活かした、地産地消の食べ物を提供することで、食事療法と組み合わせた、より効果の高いプログラムが提供できるかもしれません。

そして、近い将来、木曽地域の森林の中に、森林療法専門の病院施設を作り、ドイツのように医療保険でまかなえる長期滞在型の森林療法を実現することが夢です。このような取り組みを通して、森林資源の循環や地域の雇用の確保にもつながり、ひいては木曽の森を維持していくことにもつながると考えています。」

人類がいまだ経験したことのない高齢化社会を迎えて、先進国の考え方は、従来のメディカルケア（病気になってからの治療）から、ヘルスケア（病気になりにくい健康な身体づくり）へと大きくシフトしてきています。木曽病院は、まさに時代の先端を行く取り組みを始めていると言えるでしょう。

■運動療法や作業療法との相乗効果

森林浴は、ただ森の中で木々の香りや澄んだ空気を味わうだけでも効果があるとされていますが、トレッキングなどの運動を行うことで、より高い相乗効果が期待されます。

山歩きは平地運動よりもはるかに高い運動効果が得られます。登りは有酸素運動として、下りは筋肉トレーニングとして、無理なく全身運動が図れるため、最も優れた運動療法とも言われています。しかも、城山史跡の森や開田高原のように海抜1,000mを越える場所では、高地トレーニングとしての効果も期待できます。標高の高い場所では、空気中の酸素が少なく低酸素状態になり、その低酸素状態を回避しようとして血液中の赤血球が増えるため、呼吸循環の機能が鍛えられるのです。

一方、若い女性をターゲットにして、もっとソフトな運動を森林浴と

組み合わせる事例も増えてきています。森の中の岩場や、山の中の滝の側などで、ヨガやピラティスといったエクササイズを行うことを森林療法として謳っているツアーもあります。単なる森林浴や運動による効果だけでなく、木々や滝の持つ精神性や神秘性によって、高い瞑想効果が得られると言われています。

また、運動ではなく、森の中である種の作業を行うことによって、健康回復や健康増進を図るという考え方もあります。身体を使った作業に熱中することが、リハビリや精神疾患等に有効であることは医学的にも認められており、「作業療法」と呼ばれています。山の中で林業体験を行い、無心になって木を切るとか、高い木に登って枝打ちをするといった作業は、その具体的な効果がエビデンスとして提示できれば、森林療法の有力なメニューとなります。キノコ狩りや木曽ヒノキを使ったアロマオイル作り、山野草栽培といったことも、楽しみながら健康的になれる「作業療法」として活用できるでしょう。

■森林療法の拠点を目指して、その課題

澄んだ空気、フィトンチッドあふれる山、豊かな水量を誇る滝や川、木曽は森林療法を展開するのに最適な場所と言えます。また、久米田先生をはじめとして、意欲を持った素晴らしい人材にも恵まれています。

しかし、過疎化と高齢化という、どこも同じ問題を抱えている全国の中山間地域では、そのほとんどが町おこしとしての森林療法に着目しています。今だしっかりとしたノウハウが確立できておらず、市場も定着していないにも関わらず､既に過当競争に突入している感さえあります。

木曽町が森林療法の町としてビジネスを起こすと仮定した場合、まず何よりも、木曽町の目指すスタンスを明確に見据えることが重要になります。木曽町はどんな森林療法を提供できるのか、そのイメージを固めていく上で避けることのできない課題を、あげておきます。

課題1）森林セラピーは登録商標

これまで、このノートでは「森林療法」と「森林セラピー」という2つのワードが混在していました。しかし、実際には、それぞれ、明確な定義があり、その使用に関しても注意が必要となる場合があります。

「森林療法」は、「森が人に与える様々な効果を活用した活動全て」を包括した言葉です。健康増進や病気予防、リハビリテーションといった医療面だけでなく、福祉や保育・療育など幅広いジャンルでの効果も含めた言葉として、東京農業大学の上原巌准教授によって提唱されました。自ら設立したNPO法人森林療法協会を通して、知的障害者の療育や、不登校児童の森林カウンセリングなど、さまざまな活動を実践し、この言葉の普及と啓発に努められてきました。

一方、「森林セラピー」は、「医学的エビデンスを基礎とした森林の快適性増進効果・癒し効果等を、健康維持・増進等に活かしていく」ため

の取り組みとして、林野庁が定義した言葉です。「森林療法」の中でも、特に医療効果に限定した言葉といえるでしょう。「森林セラピスト」「セラピーロード」という言葉ともに、登録商標としてNPO法人森林セラピーソサエティによって管理されています。

従って、「森林セラピー」という言葉は、同法人が認定した場所でしか使用できません。木曽の山々をつないで、森林浴を医療行為に活用しようとしても、今のところは赤沢自然休養林以外では「森林セラピー」とは謳えないのです。

「森林セラピー」という名称を用いることの具体的なメリットは、特別なエビデンスを独自に用意しなくても、認定に必要な基準をクリアしさえすれば、すなわちそれがエビデンスとして活用できる、という点にあります。もちろん「森林セラピー」と謳わなくても、森林療法を実践していく方法はいくつもあるでしょう。ただ、木曽町の場合、「森林セラピー基地」に認定されている赤沢とあまりにも距離が近いため、どうしても赤沢自然休養林との関係が問われます。赤沢と近い位置関係にあるから、なおさら、そのスタンスが明確でない限り存在意義が問われるのです。「森林セラピー基地」の認定を目指した上で、赤沢と連携して木曽全体のセラピー効果を謳うのか、あくまで独自の効果や趣向を謳うのか、そこが明確にならない限り、赤沢自然休養林以外は必要とされない可能性もあります。

もちろん、ユーザ側から見れば、森林浴ができる場所はたくさんの中から選べた方が良いのです。しかし、選ぶためには、そのスタンスが明確にわからない限り、選べないのです。木曽町の城山の森は、赤沢と違ってどんなコースなのか、何が楽しめるのか、どんな効果が得られるのか、そうした意図を明確にした上で研究・整備が進められない限り、日本全国に無数にある、単なるハイキングコースとしか捉えられないでしょう。「森林セラピー基地」認定を目指した整備を進めるのか、「森林療法」の山として赤沢との差別化を意識した整備を進めるのか、まずはそこから木曽町としての指針を明確にしていく必要があります。

課題2）求められるのは、具体的なメッセージ

スタンスの不明瞭さは、実は、赤沢の「森林セラピー基地」でさえ、見受けられます。医師不足などの大変な問題を抱えながら、懸命に「森林セラピー」に取り組まれている木曽病院ですが、その最も目玉となるメニューである「森林セラピードック」にしても、中身を良く吟味してみると、ただ単に「健康診断に森林散策がセットになっているだけ」という厳しい見方もできなくはありません。そのターゲットも、地元の人ではないでしょうから都市生活者だと思われますが、具体的にはどういう人に受診してもらいたいのか、明確には伝わってきません。一口に都市生活者といっても、リタイアした団塊の世代、ストレスを抱えたサラリーマン、ちょっと裕福なITや投資系の起業家、ロハスなどに関心の高

い女性や若者層など、ターゲットによってニーズや嗜好は実にさまざまです。人間ドック一つとっても、最新鋭の設備を誇るものから、アメニティの素晴らしさ、食事の質を争うものまで、その競争は激化しています。そうした都市生活者に「森林セラピードック」をアピールするためには、その具体的なメリットを強いメッセージとして伝えることが重要になります。

　例えば、木曽病院が実施している「森林セラピードック」では、宿泊に関しては提携旅館やホテルに委ねられており、その料理やサービスの内容に関してまでは、あまり明確な指針は成されていないようです。しかし、都会からこの人間ドックを選んで来る人は、「森林セラピードック」の一環として宿泊しているのですから、娯楽目的の宿泊客とは違う差別化を求めるものです。森林散策のための処方箋だけでなく、食事のメニューや温泉の入り方・お部屋の演出など、そのファシリティや接客法に関してまで、宿泊施設とより密接な連携があれば、それはこのサービスにとって強いメッセージとなります。赤沢と同じく「森林セラピー基地」として認定されている長野県信濃町「癒しの森」では、「森林セラピーコース」を申し込んだ宿泊客に限って、部屋からテレビを撤去しているそうです。

　こうした演出が実際に身体に良いかどうかはともかくとして、ここまで徹底させるという姿勢が、ターゲットに対する強いメッセージを生むのです。木曽の場合だったら、木曽ヒノキのアロマを使って部屋でも森林浴が楽しめるようにしたり、風呂には必ず木曽の薬草を入れた薬湯にするといった工夫なども考えられます。

　こうした取り組みは、単に病院だけが頑張るとか、旅館や温泉だけがそれぞれ工夫をする、といったことでは達成されません。官民一体となって、誰に対して、どういう価値を提供するか、という意識を明確に持つことが大切になるでしょう。

<木曽の山ビジネスの可能性(1)>

～木曽式クアオルト（２）水療法～

木曽式温泉療法

二本木温泉「二本木の湯」。赤茶色に帯びるほど鉄分を多く含む炭酸泉。加熱しても、シュワシュワの炭酸感が全く損なわれておらず、極めて貴重な炭酸泉との声が高い。その質の良さは国内トップクラスにあると目されながら、全国的には全く無名であり、医学的な検証などを踏まえた有効活用が期待されている。

■木曽の温泉の競争力

木曽町の温泉は、単体の観光資源として考えた場合、あまり競争力のある資源とは言えませんでした。木曽路を歩いた人も、開田や木曽駒でハイキングを楽しんだ人も、いざ温泉となると、伊那や松本などの名湯地へと流れることが多く、結果として宿泊客を逃すことになっていました。理由はいくつか考えられますが、一番の原因は、木曽の温泉の多くが温度の低い冷泉を加温しているせいだと言われています。豊富な湯量がありながら、加温のために循環式にしているところもあり、そうしたことがイメージ的にマイナスに働いていると考えられます。日本人にとって、温泉の魅力とは、何と言っても、天然の熱いお湯のかけ流しに尽きるようです。

しかし、木曽の温泉には、温度が低いことを補ってあまりある、重要な強みがあります。それは、温泉の中でも特に医療効果が高いことで知られている「炭酸泉」が多いということです。

すでに「水」の章でも触れたとおり、炭酸泉とは炭酸ガスが溶け込んだ鉱泉水のこと。日本の温泉法では、1L中に炭酸ガス0.25g以上(250ppm)溶けたものが炭酸泉と定義されており、その中でも、1,000ppm 以上のものは「療養泉」と定められています。

日本には天然炭酸泉はわずか十数カ所ほどしかないと言われていますが、木曽には、「せせらぎの四季」（炭酸含有量 1,400ppm）、「大喜泉」（炭酸含有量 1,645ppm）、「二本木の湯」（炭酸含有量 2,391ppm）と、非常に高い炭酸ガス含有量を誇る炭酸泉がいくつも存在しています。

炭酸ガスは気化しやすいため、湯温が上がれば上がる程、高濃度に溶かし込むことができません。日本の温泉は温度が高いものが好まれるため、たとえ湧き出すときには炭酸ガス含有量が多くても、すぐに気化されてしまうのです。従って、炭酸泉は、火山としてのエネルギーがあまり高くない、末期火山近くの地層の深いところから湧くとされており、御嶽山近辺はまさにこの条件に適合しているのです。

つい最近、二本木の湯を訪れた社団法人日本スパ協会の常任理事・田中宗隆氏は、その炭酸泉の良質さについて、「日本では、炭酸泉と言っても、通常は、高温であることなどの理由で、炭酸成分が抜けてしまっていることが普通で、成分表の数値よりも炭酸成分を実感することは非常に少ないのです。その点、二本木は、分析表の数値以上に、肌に、炭

酸成分を実感することができる、極めて貴重な温泉と言えるでしょう。入湯した感覚のみで言えば、最も炭酸泉らしい炭酸性であるように思われます。２価の鉄イオンが３価の鉄イオンに変化して、赤茶色になっているのも特長です。少なくとも、国内トップクラスの炭酸泉であることは、疑う余地が無いように思われます。」と語り、医学的検証などを重ねた上で、新たな利用法や提供法の開発に期待を寄せられています。

■炭酸泉の科学

炭酸泉の医学的効果は、既に世界的に広く認められています。国際医療福祉大学大学院教授の前田眞治先生の『第76回日本温泉気候物理医学会』で発表された報告書には、以下のように説明されています。

１）血圧を下げる

炭酸泉に含まれる二酸化炭素は、皮膚から浸透して毛細血管にまで達し、血管を拡張します。そのため、血流が増大し、血行が促進されるのです。これによって、健常者でも20～30mmHg程度の血圧降下が得られ、高血圧者の治療に大変有効です。また、この作用は浴温が低くても起こるので、閉塞性動脈硬化など、高温での入浴が適さない治療にも用いることができます。炭酸泉が古くから「心臓の湯」と言われるのはこのためです。

２）肩こりや神経痛に効く

炭酸泉の血管拡張作用によって、通常よりも大きな熱エネルギーが血管に入るため、体温上昇効果がアップします。41℃の水道水に15分間入浴した場合、体温の上昇は１℃しか起こりませんでしたが、炭酸泉の場合は1.5℃以上と大きな体温上昇が得られました。このため、組織循環の改善による肩こりなどの緩和、神経痛などの疼痛性疾患にも効果が認められます。

３）長く温まる

炭酸泉は「温感神経」を鈍感にするため、水道水より２℃ほど高く感じさせます。実際には38℃程度のお湯が40℃程度に感じるため、低い温度のお湯でゆっくり長湯ができるのです。そのため、体の芯から温まり、湯上り後も体がポカポカ温かく、持続性が強いのが特徴です。

３）免疫力をアップさせ、糖尿病にも効果がある

炭酸泉によって得られる熱刺激によって、生体防御反応の一つであるNK細胞活性が上昇し、免疫力をアップさせます。さらに、体温が上昇することで体内循環や発汗作用が活性化され、エネルギー消費量も多くなると考えられ、糖尿病などの代謝性疾患等にも効果が期待されます。

これほどまでに高い医学的効果を持ちながら、日本では天然の炭酸泉が少ないため、機械を用いて人工的に炭酸泉を作り出し、医療に活用している病院もたくさん見られます。中でも名古屋共立病院では、糖尿病の閉塞性動脈硬化症（ASO）による皮膚潰瘍や皮膚壊疽などの治療法として活用しており、人工炭酸泉のおかげで、実に、85%もの足が切断から免れたという実績を挙げているほどです。

釜沼温泉「大喜泉」。木曽はおろか、全国的に見ても温泉療法のパイオニアと言える。マグネシウムやカルシウムを多く含む「炭酸泉」を活用して、生活療法や食事療法を組み合わせ、独自の温泉療法を展開している。

■ 温泉療法のパイオニア・釜沼温泉「大喜泉」

高い治療効果が認められ、しかも日本ではとても稀少な存在である天然炭酸泉を数多く有しながら、木曽町はまったくその価値を活用していないように見えます。どのパンフレットを見ても、炭酸泉が貴重であることや、その効果が医学的にも明確に実証されていることなどは一切書かれてはいません。そんな中、早くから、木曽の炭酸泉の医療効果に着目し、温泉療法の開発に尽力してきた人がいます。「大喜泉」の田口修氏です。

大喜泉は木曽三岳の釜沼地区で 1,000 年前から湧き続けている鉱泉です。ここの水は、昔から地元の人に「ボロ（湿疹）が出てかゆくなったら、釜沼の水を汲んできて付ければすぐに治る」と言い伝えられてきました。温度は 12〜13 度の冷泉ですが、その泉質は二酸化炭素を豊富に含む天然炭酸水で、カルシウム・マグネシウム・炭酸水素塩分などのミネラル分を多く含む良質の鉱泉水です。硬度も高くて 593mg/L の硬水。pH は 5.7〜5.8 の弱酸性で、水の中では殺菌力が強い部類に属しています。そのため「半年ほど放っておいても腐らないし、飲んでもお腹を壊さない」と言われており、飲泉できることが大喜泉の大きな魅力の一つとなっています。

大喜泉主人の田口修氏は、この薬効あらたかな釜沼の鉱泉水に着目した経緯について、次のように語っています。

「天ぷらを揚げているときに大やけどをしたことがあるのですが、患部に原水をかけ続けていたら、ケロイド状になることもなく 1 週間で完治しました。やけど特有の激しい痛みも全く出ませんでした。温泉水をつけながら 3 日ほどすると、やけどをした部分が真っ黒になってきて、やがてぽろりと落ち、きれいな皮膚が再生されたのです。本当に驚きました。水にこれほどの効用があるなら本格的に勉強しようと、独学で温泉の効用や食事療法について学び始めました。ちょうどその頃、長野県日赤病院の医師から『温泉はお酒を飲んでただ大騒ぎするだけの場所ではない。医学的に優れた効用があるのだから、それをきちんと分析して温泉の魅力を活かし、打ち出しなさい。近い将来、そうしたことが求められる時代が必ず来る』といった講演を聞いたことも私の背中を押してくれました。」こうして田口氏は、長野県温泉協会認定温泉療養指導士の第一号を取得。温泉療法のパイオニアとして、その名を全国に知られる存在となりました。

大喜泉の脱衣場の壁一面には、全国から寄せられた「感謝の手紙」が所狭しと貼られている。ほとんどがアトピー患者のもの。

田口氏が、現在特に力を入れて取り組んでいるのが、アトピー治療。一般の病院では改善できなかった重篤なアトピー性皮膚炎の患者を、全国各地から数多く受け入れ、その症状を改善してきた実績を持ちます。

「アトピーを治す薬はまだ開発されていません。たいていの皮膚科では、抗生物質が入ったステロイドをワセリンで混ぜた軟膏で治療しています。一般の皮膚病であればその薬で改善していきますが、アトピー患者は、体質が変わっているため根治しないのです。皮膚病を引き起こすストレスが何であるかを正しく見極め、どんな薬をどれくらいの期間使用していたかを理解した上で、体質改善と生活習慣を整えていく。その自然治癒力を助けてくれるのが温泉なのです。そうした温泉の使い方を正しく指導するのが、私たち温泉療養指導士の仕事です。重篤なアトピー患者さんには、実際に大喜泉に住み込んでもらい、仕事を手伝ってもらいながら、時間をかけて体質を根本的に改善する、という療法を行っています。ここで毎日規則正しい生活をして、薬膳料理を食べながら、体全体のバランスを整え、丈夫な体をつくる。こうして初めて温泉の効果も活きてきます。ちなみにここで出している薬膳料理の材料はほとんどが木曽町で捕れたもの。イワナ料理の魚も、ここの湧き水の生け簀で育てています。」

遊興・歓楽としての温泉ではなく、本格的な医療や美容の課題に挑んだ新しい温泉療法への取り組みが、ここ木曽町でも既に実践されているのです。

■温泉療法で町おこしをするために

大喜泉で実践されているような、温泉療法に生活療法や食事療法などを組み合わせたトータルな保養地療法を行う施設は、日本ではまだあまりたくさん見受けられませんが、ヨーロッパでは既に数多く存在しています。ドイツなどでは湯治に保険が適用され、西洋医学を補完する自然療法として一般化しています。温泉大国と言われている日本ですが、温泉医療という点では、大変な後進国なのです。

「ドンチャン騒ぎ」をする温泉から、「美容と健康」のための温泉へと脱皮するためには、科学的なデータを元に、各個人の症状や体質、生活習慣などを理解した上で、処方を組み立てられる専門家の育成が不可欠です。しかし、温泉の効能を正しく理解し、その療法を適切に指導できる温泉医療医は、全国でもわずか 800 名ほど。長野県の温泉療養指導士は 182 名で、その中で木曽町在住者は、大喜泉の田口氏を含めて 3 名しかいない、というのが実情です。

木曽町の温泉療法の可能性と課題について、田口氏は次のように語っています。「私の夢は、木曽の温泉の効能を正しく伝え、健康産業を通して町の活性化につなげるということに尽きます。木曽町の温泉の中では、特に、木曽福島の二本木の湯とせせらぎの四季、開田高原のやまゆり荘、三岳の木曽温泉、そして私どもの大喜泉などが、療養活動を行え

木曽町温水プールは、温泉水を使ったアクアビクスなどに最適な場所。せっかくの町の施設を、もっと町民が利用したくなるような企画を盛り込み、有効活用したい。

る温泉として有力だと考えています。ただ、木曽の温泉はどこも小さくて、こじんまりとしているものが多い。温泉療養にはある程度の広さが求められますから「木曽町温水プール」も活用したいところです。水中では浮力により 8 分の 1 の重量になりますし、水の底のほうでは圧力が作用しますから、そこでストレッチしたり、歩行したりするだけでも充分な効果がもたらされます。今は利用者が減っていると聞いているので、ここを本格的な温泉療法ができるスパに変身させられたら、と思っています。」

　木曽には既に優れた温泉施設があるのですから、その価値や利用法を正しく認識した上で効果的な整備をしていけば、これからの高齢化社会における医療費削減や健康維持にも、おおいに期待できるはずです。しかし、問題は、そうした施設や専門家の不足よりも、むしろ町の人たちの意識の方にあると、田口氏は続けます。

　「本当に残念なことに、まず何よりも、木曽に住んでいる人びとが、木曽の温泉の素晴らしさを知らないのです。地元の温泉を楽しみ、意識的に健康や美容に役立てている人が、極めて少ないのです。温泉協会の理事長を務めて 20 年間訴え続けてきましたが、充分に理解されているとは言えません。町おこしは、地元の人がその良さを知って活かさなければ、決して広がっていきません。」

　木曽ならではの温泉の価値を、まず木曽町の人たち自身が認識して、その正しい利用法を自ら活用することで、木曽らしい健康療法を打ち立てる。そのために必要なのは、まず何よりも、木曽町の温泉を木曽町の人々自身が愛することです。その先に、保養地療法の町・木曽、という新しい町のあるべき姿が見えてくるのかもしれません。

<木曽の山ビジネスの可能性(1)>

～木曽式クアオルト（３）植物療法～

木曽は薬の山でもある

山村代官屋敷で薬園を管理してた本草学者・小倉為助が作成した薬草標本。木曽の本草学が、全国的に見ても高い水準にあったことがわかる貴重な資料である。

■木曽は薬草の宝庫

有史以来、木曽の山は人々の健康にとってさまざまな恩恵をもたらしてくれる山でした。中でも御嶽山は、宗教的な意味合いだけでなく、医学的な意味合いにおいても、その「治癒力」を誇った山でした。薬効のある貴重な高山植物に恵まれた「薬の山」だったからです。

江戸時代、既に木曽は薬草の宝庫として幕府から注目されており、享保年間（1716－1736）には、幕府の本草学者・丹羽正伯らが、薬草の調査と採集のために御嶽山や駒ヶ岳などを探索しています。宝暦 4 年（1754 年）には、山村代官の侍医だった三村道益が木曽の豊富な薬草を採取して『木曽薬譜』という三巻からなる書物にまとめ、木曽は「薬種の里」として全国に知られるようになっていきます。また、木曽代官山村氏に仕えた高瀬家は、代々「奇應丸」を製造販売しており、江戸時代を通じて木曽の妙薬として知れ渡っていました。

江戸期の医療における木曽の薬草の功績について、作家の中里介山は小説「大菩薩峠」の第 24 話・流転の巻で、三村道益の尽力を讃えながら、次のように描いています。

「わしは別段、この道益先生を師として学んだわけでもなんでもねえが…その恵みというものは忘れるわけにはいかねえ。なぜといってごろうじろ、この木曾の薬草が今のように世に盛んに出て、貧民病者を助けるようになったのは、いったい誰のおかげだと思う。道益先生が考えるには、わしは代々この木曾で医者を商売にする家に生れたが、この木曾に産する薬草というものの良質にして、多量なることは、他国の及ぶところではねえ、もしこれをとって、年々に三都へ出して売り弘めた日には、少なくとも天下の薬価の三分の一を減ずることができる、それのみならず、木曾地方は山谷の間にあって、穀物を生ずることが少ない、そこで仕事のない人を山に入れてこの薬草を取らせ、それに多少の賃銭を与えることにすると、その人たちの生活の助けにもなる」（青空文庫より引用）

中里介山の記述によれば、木曽の薬草は従来の薬草より安い価格で提供できたため、これまで薬が買えなかった貧しい人たちも薬の恩恵にあずかれるようになった、ということになります。ある意味、当時の製薬業界におけるイノベーションと言えるでしょう。さらには、薬草栽培が木曽の新しい産業として、貧しい農民への雇用対策にもなっていたとい

うことで、江戸時代半ばにして既に、医療費削減と雇用創出の両面を狙って､木曽の地域資源の商品化が企図されていたということになります。

もちろん「大菩薩峠」は、荒唐無稽とも評される時代小説です。史実として信用できるものではありません。しかし、少なくとも、中里介山がこの文章を書いた大正から昭和初期にかけて、「木曽は薬の名産地」というイメージが全国に広く流布していたことだけは確かなようです。安くて良く効く民間薬として、木曽の薬は全国の人たちから支持されていたのです。

こうした「薬種の里・木曽」の名を不動のものとする妙薬が、江戸末期に登場します。それは、御嶽信仰とともに全国に広まりました。

■開かれた御嶽山

古くから信仰の山として崇拝され、霊峰と呼ばれていた御嶽山でしたが、江戸後期になるまでは、75 日にも及ぶ重潔斎を済ませた道者以外は入山できない、厳しい戒律の山でした。しかも、木曽の山は幕府によって「巣山・留山」として、その立ち入りが厳しく制限されていましたから、御嶽登拝には神官武居家と山村代官、両者の許可が必要だったのです。しかし、江戸中期から後期にかけて、日本各地に、富士参りやお伊勢参り、金比羅参りといった「巡礼ブーム」が起こります。ここ御嶽山でもオープン化を求める動きが活発化していきました。

そうした中、天明５年（1785 年）に尾張から覚明行者が現れ、無許可のまま信者約８名を引き連れて黒沢口を開山。一般の人でも簡単な水行をしただけで登拝できるとする、新しいシステムを提唱しました。

さらに寛政４年（1792 年)、江戸の修験者・普寛行者が、新たに王滝口を開山。その上で、当時江戸で「八百八講」と言われるほど流行していた「富士講」にならって「御嶽講」を設立しました。経済力のない庶民でも登拝しやすい「講」というシステムを採用することで、御嶽登拝を組織的に展開しようと考えたのです。地元では警戒する動きもありましたが、普寛行者は、王滝口に御嶽講が集まれば神主や村人も経済的に潤うことを強調して、自らの事業への協力を呼びかけています。

こうして、覚明と普寛、２人の行者によって開かれた御嶽山は、富士参りと並び称されるほどの人気を博しました。日本各地に御嶽講が次々と結成されていき、江戸末期には大小あわせて 500 を越える御嶽講があったとも言われています。

■御嶽の治癒力・百草

御嶽講の広がりとともに全国に普及していったのが、生薬「百草」でした。現在も「御岳百草丸」という名で製造販売している長野県製薬株式会社の代表取締役社長・家高敏彰氏によると、嘉永 2（1849）年、普寛行者の孫弟子・寿光行者が、普寛行者からのいいつけとして、「御嶽山の霊草百種を採り集め、よく煎じ詰めて薬を製せば霊験神の如し、

百草の主成分オウバクの原料となるキハダ。かつて良質のキハダが採取された木曽地域だが、今では天然のキハダは稀少となってしまった。現在も「百草」を製造している長野県製薬と日野製薬は、ともに、木曽でキハダの植林を進め、全ての材料が木曽産の生薬を目指している。

これを製して諸人を救え」と伝えたのが、「百草」の起源とのこと。当時の製法は、キハダ（ミカン科キハダ属の落葉高木）の内側の樹皮を乾燥させたオウバクに、いくつかの生薬を加えて煮詰め、板状に練り固めて竹の皮で包んだもの。「良薬口に苦し」のことわざ通り、大変苦くて飲みにくかったようです。

こうしたオウバク（キハダ）を主成分とする胃腸薬は、何と言っても大和の「陀羅尼助（だらにすけ）」が有名で、当時、日本各地で良く売れていました。オウバクは、中国から漢方として伝来する以前から既に日本で成立していた民間伝承薬。縄文遺跡でも発見されることから、日本古来からの山の民が､大切に伝え続けてきた生薬と考えられています。そのため、大和の「陀羅尼助」はその縁起を「役行者」に求めていますし、高野山の「陀羅尼助」は空海をその創始者としています。

高山植物の女王とも呼ばれるコマクサは日本原産。可憐な花が咲く。御嶽山のコマクサは江戸時代から有名で、薬草として百草に配合された他、「オコマグサ」という名で、一株一銭で登山者に売られていたという。そのため、御嶽山では一時、絶滅の危機に瀕した。

木曽は良質なキハダの産地として知られていましたから、実際には、その製法を普寛行者が伝えたとされる時より以前から、「陀羅尼助」を模した薬は作られていたはずです。しかし、普寛行者伝授の秘薬・百草として売られることで、全国的に大ヒットしたのだと考えられます。周辺の農家や旅館では、主成分であるオウバクに加えて、御嶽山の高山植物・コマクサ（ケシ科・微量のモルヒネ用物質が含まれる）を配合したり、煮詰める水として三の池の御神水を用いたりと、御嶽山ならではの特長を加味して、その差別化を競っていたようです。当時は、胃腸薬として飲用されるだけでなく、湿布やキズ薬として用いたり、溶かして目薬にしたり、まさに万能薬として重宝されました。こうして「百草」は、御嶽講の先達さんからいただく霊験あらたかな薬として全国に広まっていったのです。

■見直されつつある生薬の力

現在販売されている長野県製薬の「御岳百草丸」は、オウバクを主成分に、センブリやコウボク、ゲンノショウコ、エンゴサクなどを配合した生薬（植物性胃腸薬）です。このうちオウバク・コウボク・ゲンノショウコに、ピロリ菌を除菌する効果があることが、星薬科大学応用微生物学教室と長野県製薬の共同研究で明らかにされました。ピロリ菌は螺旋状の形をした細菌で、胃酸の殺菌作用をかいくぐって胃粘膜に住みつき、胃潰瘍や胃ガンの発生に影響するとされています。従って、「御岳百草丸」にピロリ菌抑制作用があるならば、胃ガンの予防や治療にも活用できるのではないかと、さらなる研究が期待されています。

年間患者数が 10 万人を越える胃ガンは、日本人に最も多いガンです。日本は先進国の中では際だってピロリ菌感染者が多いため、胃ガン予防としてピロリ菌除菌治療が推奨されています。現在のピロリ菌除菌治療は、抗生物質 2 種類と胃酸分泌抑制剤を組み合わせる 3 剤併用療法が主流。しかし、抗生物質は胃腸に棲む善玉菌まで殺してしまうため、副作用を伴うことが多いのです。さらには抗生物質に対する耐性菌が増えて

きていたり、抗生物質そのものを摂取できないアレルギー体質の人もいます。そのため、より副作用が少ないとされる生薬や食品などで、ピロリ菌抑制作用を持つものの解明が期待されています。こうした状況の中で、「百草」のような生薬が、今、見直されてきているのです。

■植物療法という古くて新しい考え方

世界中のあらゆる民族が植物由来の治療法を持っていると言われています。人は太古の昔から、植物によって心身を癒してきたのです。しかし、19 世紀以降、現代西洋医学は、効力を科学的に追求した化学合成剤の開発とともに飛躍的な発展を遂げました。その結果、植物を用いた伝統療法や民間療法は軽視されがちとなっていったのです。

ところが、近年、手術や化学合成剤ばかりに頼る現代医学の弊害は、医者や薬剤師の間からも指摘されるようになってきており、植物を用いた自然療法や民間療法が再評価されるようになりました。生薬のようにその効果や用法が医学的に確立されているものだけでなく、ハーブやアロマテラピーといった、どちらかというと、これまでは疑似科学的な扱いしか受けてこなかった領域まで、医療行為として積極的に活用しようという動きが出てきています。

このように、植物に含まれてる成分（フィトケミカル）を利用した自然療法を「植物療法（フィトセラピー）」といい、主に予防医学的な見地から実践されています。手術や化学合成剤による対処療法に対して、人間本来の自然治癒力を引き出す根本治療として、現代医学を補完して統合的に治していこうという考え方が広まってきています。フランスやドイツなどのヨーロッパの国々では、既に、植物療法士という国家資格が設けられ、保険適応でアロマテラピーなどが受診できるようです。

植物に由来する芳香成分（精油）を用いて、人間の自然治癒力を活性化させようとするアロマテラピーは、今のところ日本では医療行為として認められておらず、エステやマッサージなどの美容目的やリラクゼーションという扱いでしかありませんでした。しかし、最近では、メディカルアロマテラピーという名で、医療に活用しようという事例が見られるようになって来ています。

あまり知られていませんが、木曽・上松町には、天然ヒノキだけを使った純度の高いアロマオイルを製造販売している会社があります。このアロマオイルは、県立木曽病院でも院内感染予防や脱臭などを目的として使用されており、その効果の科学的検証が期待されています。

県立木曽病院で実験的に利用している「木曽ひのき精油」のアロマオイル入り加湿器。木曽ひのきのアロマのもつ殺菌力を利用して院内感染防止効果や脱臭効果などが期待されている。

■杣人のこだわりから生まれたアロマ「木曽ひのき精油」

「木曽ひのき精油」は、天然の木曽ヒノキの間伐材から、純度の高い精油成分（フィトンチッド）を抽出したアロマオイルです。上松の国有林で天然ヒノキを扱ってきた杣人・吉川正樹氏が、15年の歳月をかけて開発した、こだわりの一品です。

「木曽ひのき精香」と、松本市在住のキャンドル作家lifart.とのコラボレーションで生まれたアロマキャンドル。柔らかな光とともに木曽ヒノキの香りがあたりを漂い、身も心も癒されると評判。（写真は、「木曽ひのき市場」HPより）

樹齢300～350年になる天然のヒノキは、その枝だけでも100年以上の年輪が重ねられています。天然ヒノキを健全に育成するためには、枝打ちが欠かせませんが、枝は幹よりも生長が遅いので、100年でも直径20cmくらいにしかなりません。こうした枝打ち材は木材としての価値が低く、そのまま山に放置されます。吉川氏は、この枝打ち材を何とか有効活用できないかと考え、アロマオイルの開発に着手しました。

林業家としての吉川氏は、2005年に行われた伊勢神宮の御杣始祭で「三ツ紐切伐り」という伝統的な伐採法を披露するほどの、優れた杣人の一人。「木曽ひのき精油」は、そんな吉川氏の、木曽ヒノキに対する深い知識と愛情から生み出されました。そのこだわりの製法と効用について、吉川氏は次のように語っています。

「山で放置されている天然ヒノキの枝打ち材を、何とか運び出してきて、まずチップ状に加工します。このチップを、赤沢美林の天然湧水で水蒸気蒸留します。その水蒸気を強制冷却すると、再び水に戻るのですが、その中にヒノキの油が混じっているわけです。原料は天然ヒノキのチップと赤沢の自然湧水だけ。完全無添加です。これだけで、本物のヒノキのとても良い香りがします。純度が高く体に優しい製品ですから、アロマテラピーや消臭など、様々な楽しみ方ができます。

天然ヒノキの抗菌作用は、私たち杣人には昔から知られていました。山で仕事をしている最中にケガをすると、みんなヒノキの油を塗っていたのです。抗菌作用があるため、間伐されて山中に放置されていてもなかなか腐りません。枝は特に腐敗しません

近年、ヨシキソールという成分が、天然の成分としては、木曽ヒノキにしか含まれないという報告があります。ヨシキソールの効用についてはまだ研究段階ですが、抗菌作用だけでなく、抗がん作用があるのではないかと言われています。入浴剤として使うと、アトピー性皮膚炎が抑えられるという方もいますし、アロマで焚くと、頭もすっきりリフレッシュするという方もいます。精油を冷却する際に出る水を、木曽病院の加湿器用として使ってもらっているのですが、使い始めてから院内感染がないというデータもあります。それがヨシキソールによる効果なのかは、まだはっきりとわかっていません。木曽ヒノキには、まだ知られていない潜在力がたくさんあると思っています。」

木曽ひのき製油は、木材としては利用価値のない放置されていた木曽ヒノキを、見事「くすり」に変えてみせました。木曽の新しいビジネスを考える上で、貴重な先行モデルと言えるでしょう。木曽は「薬種の里」として、探せばまだまだ隠れた「治癒力」がたくさん見つかるのかもしれません。

■「薬草の里・木曽」を目指して

残念ながら、現在の木曽町には「薬草の里」というイメージはもはやありません。町のあちこちに由緒正しそうな薬屋さんが今もいくつか残

御嶽山に設けられた「薬樹の森」ハイキングコース。その説明文には、「薬となる樹木を広く公開することで、木々に対する関心を深めることや森林の重要性について理解していただくことを目的と」すると書かれているが、ハイキングコースとしても薬樹園としても、より一層の整備が期待される。

されているところに、その名残りがかろうじて見られる程度です。しかし、木曽町が保養地療法の町を目指すなら、薬種の宝庫としての御嶽山や、薬効あるアロマを生み出す木曽ヒノキなど、木曽の植物が持つ治癒力はとても重要なファクターとなります。

まず何よりも、御嶽山が「薬の山」でもあるというイメージは、もう少し強調されて良いと思われます。御嶽山は、御嶽教の先達さんを通じて、人々の病気やケガ、精神的な病いなどを癒してきた数々の実績を持ちますが、それは決して宗教的な呪術や超現実的な魔力だけで行われてきたわけではありません。様々な薬草や薬樹、医療効果のある炭酸泉水など、医学的見地から見ても理にかなった力を御嶽山から見つけ出し、きちんと正しく活用していたのです。

このように、御嶽山をはじめとする木曽の山々が、実は「薬の山」でもあったという事実をしっかりと再認識し、強くアピールする必要があります。その意味では、「御嶽山日野百草丸」の日野製薬が、「CSR（企業の社会的責任）」の一環として、三岳の御嶽神社里宮前に造営している「薬草園」は、注目に値します。ゲンノショウコやエゴサク、フジバカマ、シャクヤク、ホンシャクナゲなど、木曽の薬草・薬樹には可憐な花がなるものも多く、「薬種の里・木曽」のイメージアップに大きな力となるものと思われます。これを機に、中部森林管理局によって御嶽山に設けられている「薬樹の森」なども、より美しく再整備されることが望まれます。

木曽は今でも「薬種の里」です。「百草」や「木曽ひのき精油」以外にも、たくさんの薬効製品を製造販売しています。植物療法で用いられる薬効製品は、生薬、お茶（ハーブティー）、入浴剤、湿布、アロマオイル、フラワーエッセンスなど多岐にわたりますが、そのほとんどのジャンルにおいて、木曽は既にたくさんの商品を持ち、販売しているのです。特産品として個々の製品をバラバラに見るのではなく、医学的な見地を取り入れながら、各個人の体質や症状に合わせた処方として機能するよう､各製品をつなげて捉える視点にたった取り組みが期待されます。

薬事法や特定商取引法などに抵触しないよう、十分な注意が必要ですが、すんきや山菜・野菜・果物なども含めた全ての木曽の特産品を、その健康・美容効果という視点から再整理してみると、木曽の自然が持つ素晴らしい薬効が、浮かび上がってくるものと思われます。

<木曽の山ビジネスの可能性(1)>

～木曽式クアオルト（４）食事療法～

御嶽の恵み・すんき健康法

木曽の伝統食・すんき漬け。最近の研究で、抗アレルギー作用とピロリ菌抑制作用を併せ持つことがわかり、高機能性食品としても注目を集めている。

■すんきは御嶽山の贈り物

すんきは乳酸発酵の力を利用して漬ける木曽地方独特の漬物。全く塩を使わず、赤カブの葉にある酵素を使って発酵させただけという、とてもシンプルな無添加漬物です。こうした無塩の漬物は、世界でも非常に珍しく、中国の酸菜やネパールのグンドルックなど、数えるほどしかないと言われています。「米は貸しても塩貸すな」と言われたほど塩が貴重品だった頃に、木曽の知恵と工夫によって生み出された伝統食です。未来に語り継ぎたい代表的な食の遺産として、イタリアに本部を置くインターナショナルスローフード協会から「味の箱舟」にも認定されています。

すんきの達人・「みたけグルメ工房」の西尾礼子さんは、その特長を次のように語っています。「すんきに必要なのは、赤カブの葉っぱだけ。葉っぱをさっと湯通しした後、冷凍か乾燥させて保存しておいた前の年のすんき種と、交互に漬け込んでいきます。一晩か二晩置いておけば自然に発酵し、やがてべっこう色の風味豊かなすんきの出来上がり。塩も酢も使わず、しかも赤カブの実ではなく葉っぱの方ですから、漬物の中でも最高にコストパフォーマンスが高いのではないでしょうか。

味は、一般的な漬物とはちょっと違って、さっぱりとした酸味が持ち味。pH3.8～4 くらいが一番おいしいと言われています。今でこそ木曽谷全域で漬けられていますが、40 年ほど前までは、三岳と開田と王滝、つまり御嶽山周辺でしか作られていませんでした。それは材料となる赤カブがその地域でしか作られなかったからです。また、すんきを作る乳酸菌が、何故か、この地方でしか上手く育たないのです。気温とか湿度とかが微妙に関係するようです。」すんきもまた、御嶽山の贈り物だったのです。

■解明すすむ、すんきの疾病予防効果

最近の研究では、すんきの漬け汁には 1 ml 当たり、実に約 1 億個もの乳酸菌が棲息しているということが判明。さらには、この豊富な植物性乳酸菌は、さまざまな効果を持っていることがわかってきました。

植物性乳酸菌は、チーズやヨーグルトなどのような動物性乳酸菌に比べ、より厳しい過酷な環境の中でも生息できるという特徴があります。この生命力のおかげて、人体への摂取後も、強烈な胃酸に負けることな

2010年に東京農大で「すんきシンポジウム」が開催された。一地方だけに伝わる単体の食品が、東京で取り上げられる機会を得たことは画期的と言える。

く、生きたまま腸まで届くことができる、とされています。

信州大学の保井久子元教授（現木曽町地域資源研究所所長）らによる研究で、植物性乳酸菌を多く含むすんきには、以下の２つの疾病予防機能があることが明らかにされました。（2010 年東京農大「すんきシンポジウム」での報告による）

(1) すんきには、アトピーなどのアレルギーを抑える作用がある。

(2) すんきには、胃がんの原因となるピロリ菌を抑制する作用がある。

アレルギーと胃がんは、ともに、現代日本人にとって関心の高い病気です。今や、すんきは、単なる珍しいお漬物としてだけでなく、健康に良い高機能食品として知名度が上がってきています。

■すんきの抗アレルギー作用

近年、アレルギー疾患が急激に増加しており、日本人の 3 人に 1 人は何らかのアレルギーを持っていると言われています。アレルギー疾患にはⅠ型からⅣ型までありますが、アトピー性皮膚炎や気管支喘息、花粉症、食物アレルギー性下痢症といった現代人を悩ませているアレルギーの多くは、すべてⅠ型に分類されています。

Ⅰ型アレルギーの患者は、その血中の IgE 抗体濃度が非常に高くなることで特定されます。保井教授らの研究により、すんきから分離された乳酸菌の中に、この IgE 抗体ができるのを抑制する働きを持つ菌株が多数存在していることが確認されました。

そのうちの 1 菌株（Sn26）を、卵白アレルギー性の下痢を発症させたマウスに経口投与したところ、IgE の血中濃度が減少し、下痢発症を抑制させることができました。すんき由来の乳酸菌には、強い抗アレルギー作用があることが、動物実験で明らかにされたのです。

まだあくまでも実験上のデータでしかありませんが、針葉樹が多いにもかかわらず木曽地域に花粉症で悩む人が少ないのは、すんきによる抗アレルギー作用が寄与しているのではないかという推論も成り立ち、さらなる研究が進められています。

■すんきのピロリ菌抑制作用

ピロリ菌は、日本人の約50パーセントが感染している細菌で、胃炎や十二指腸潰瘍、胃ガンなどの原因になると言われています。

すんきの発酵に寄与している乳酸菌のうち、デリブリュッキーNo.11という菌のみを抽出し、これをピロリ菌と混ぜて共培養実験してみたところ、何と、12時間でピロリ菌が完全に消滅しました。

ピロリ菌だけの培養液のpHはアルカリ性を示しますが、すんきの乳酸菌を加えると酸性に変わったのです。培養液中の乳酸量が増加するとともにpHが下がり、乳酸による酸性化がピロリ菌の増殖を抑制していることが判明しました。

胃ガンの原因・ピロリ菌退治に効果がある乳酸菌としては、LG21や

ガセリ乳酸菌が有名ですが、そこに、すんき由来菌が加わる日も近いかもしれません。

■すんきでプロバイオティクスの町を目指す

抗生物質のように、化学合成剤の力で菌を殺して病気を治すのではなく、人の体内に棲んでいる有益な菌を増やすことで、からだの健康を守るという考え方が広まりつつあります。このような腸内の細菌バランスに有益な有用微生物は「プロバイオティクス」と呼ばれ、ガンのリスク低減、アレルギー症状やアトピーの改善、動脈硬化予防など、さまざまな効果があるとされています。そのため、世界中の研究者やメーカーがより効力のある微生物の発見とその活用法の研究に、しのぎを削っているのです。

こうしたことを背景に、国内の植物性乳酸菌研究の第一人者として知られる東京農業大学の岡田早苗教授が、すんき菌に注目。すんきの中に棲む乳酸菌 55 種 99 サンプルを分析して、L-プランタラム、L-ファーメンタム、L-デルブリュッキー、L-パラブフネリの４種の乳酸菌を、特にすんきの発酵に関与している菌と特定しました。そして、この 4 種の乳酸菌を粉末化したものをスターター（タネ）にした、新しいすんき製造法を考案し、特許を取得しました。これまでのような、前年のすんきをスターター（タネ）にして作る製法とは違って、経験や勘といったことに左右されない、安定したすんき作りを可能にするものとして期待されています。また、この粉末化されたスターター（タネ）を活用することで、多岐にわたる商品開発も考えられることから、木曽町は東京農業大学と協定を締結。すんきに関する特許を譲渡してもらうとともに、研究や地域活性化における幅広い分野で相互に協力し合うことで合意しました。

一方、「開田高原アイスクリーム」で有名な「エイチ・アイ・エフ」と県工業技術総合センターは共同で、すんき由来の植物性乳酸菌ヨーグルト「SNKY」を開発。漬物があまり好きでない人でもおいしく味わえる健康食品として、早くも人気を博しています。牛乳はもともと動物性乳飲料。植物性乳酸菌を生育させてヨーグルトにするのは難しいとされてきました。これまでの植物性ヨーグルトは、実は、そのほとんどが豆乳でできたものです。両社は、すんきに含まれる植物性乳酸菌約 1,700 株の保存バンクを作成して､ヨーグルト製造に適した乳酸菌を選び出し、１つ１つ絞り込んでいくことで牛乳での培養に成功しました。今後は、すんき乳酸菌でできたチーズや発酵バターなどの開発も予定されており、すんきブランド推進の中核を成す商品群形成として期待されています。

すんき由来の植物性乳酸菌ヨーグルト「SNKY」まろやかで爽やかな酸味が自慢。

このように、木曽の伝統食すんきは、今、有力なプロバイオティクスとして、様々な新商品へと生まれ変わろうとしています。また、東京で開催した「すんきシンポジウム」など、木曽町発信の広報活動も功を奏し、その認知度は数年前とは比べものにならないほど上がってきていま

す。町立の「地域資源研究所」も 2011 年に設立され、すんき研究の拠点整備も着々と進んでいます。もちろん、いち早くすんきの健康効果に着目して、東京農大を始めとする研究機関と連携を取りながら、数々の活動を展開してきた「木曽すんき研究会」の功績も忘れてはなりません。すんきは木曽町が手がけている「木曽ブランド」推進事業の中で、最も成果を上げているものと言えるでしょう。

今後は、すんき乳酸菌由来の粉末スターターを活用することによって、以下のような新商品開発が見込まれています。

1）赤カブ以外の野菜にも使える「無塩浅漬けの元」の商品開発
2）すんきドレッシングやすんき飲料など、漬物以外の商品開発
3）手軽にすんきパワーが摂取できる高機能食品・サプリメントの開発
4）すんき乳酸菌由来の化粧品や有機肥料など、食品以外の商品開発

もちろん、こうしたバイオ関連の商品開発には、多大なリスクが伴います。力のある専門企業の参画なしでは進められないとも言われています。しかし、とにもかくにもまず木曽町が、「すんきを核に地元の健康食をビジネス化する」と宣言したことは、とても意義のあることだと思われます。「木曽独自の保養地療法」という大きな枠組みの中で位置づけることができれば、さらに大きな力となるはずです。

■食事療法という観点から、地元の食を再構築してみる。

すんきも、単に地元の名産品として捉えるのではなく、保養地療法のメニューの一環として捉えることで、全く違った商品に生まれ変わります。そうやって考えると、蕎麦やキノコ、木の芽、山菜、雑穀、高原野菜、薬草、果実、木の実、昆虫、川魚、そして水…昔から木曽で普通に食べられてきたあらゆる食材が、新たな可能性を秘めた新しいメニューとなります。

すんきに代表されるように、木曽の料理には、添加物や防腐剤を全く用いない、まさに自然の恵みそのものといったものがたくさんあります。どんな食材も余すところなく大事に使い、調味料そのものから丁寧に手作りしてきた木曽の食文化は、「味」だけでなく「健康」にも寄与してきたはずのものです。すんきは、その典型的シンボルなのです。

奇をてらった創作料理や、木曽の人たちが食べたこともなかったようなグルメメニューを開発する必要など全くありません。地元の食材の持つ力をもう一度再整理し、それを具体的な「食事療法」のメニューとして再構築してみる…それこそが、「地産地消」とか「スローフード」とか呼ばれていることの意味に他なりません。気がつけば、そういう食事こそが、どんな三つ星レストランより価値を持つ、そういう時代なのかもしれません。

<木曽の山ビジネスの可能性(1)>

～木曽式クアオルト（５）動物介在療法～

木曽馬セラピー

乗馬セラピーはイルカと並んで、最もその効果が医学的にも確認されている動物介在療法と言われている。

■医療行為としての動物の活用

犬や猫のような身近な動物にセラピー効果があることは、誰もが経験的に実感することです。最近では、高まるペットブームを背景に、アニマルセラピーという言葉も多く見られるようになりました。しかし、そうしたセラピー効果は、精神的な「癒し」によるものとされることが多く、「動物が人の健康に良い」理由を科学的に証明し、医学的に活用されている例は、日本ではまだあまり多くありません。

アニマルセラピーという言葉は日本独自の造語で、世界的には 1980 年代にアメリカのデルタ協会（人と動物の絆に関する米国最大の団体）によって定義された、以下の２つのタイプに分類され、明確に使い分けされているようです。

１）　動物介在活動（AAA：Animal-Assited Action）

ボランティアが犬や猫などとともに、医療施設や老人保健施設などを訪問して行う活動一般を指します。特別な治療上のゴールはなく、必ずしも医療従事者の参加は必要とされません。

２）動物介在療法（AAT：Animal-Assited Therapy）

患者の精神的または身体的な障害の治療に、動物を介在させる療法。専門的な医療従事者が治療上のゴールを定め、それに合わせたプログラムの作成から、経過の観察及び記録、効果の判定までを行います。

上記定義によると、日本で行われているアニマルセラピーは、ほとんどが「動物介在活動(AAA)」で、本格的に医療現場で活用される「動物介在療法(AAT)」は、まだ始まったばかりと言えるかもしれません。

そうした中、ここ日本においても、比較的古くから「動物介在療法(AAT)」として実践され、その治療法について明確な基準が確立されている分野があります。それは「馬」を用いた治療法で、「治療的乗馬」とか「乗馬セラピー」というふうに呼ばれています。

■治療的乗馬の歴史

ヨーロッパでは古くから「馬といることによって心が安らぐ」とか「痛みが軽減する」といった心理的な側面が指摘されていました。

18 世紀になると、そうした心理的な効果だけでなく、馬に乗ることそのものが、身体機能の活性化に有効だとする指摘が見られるようになり、「乗馬を通じての健康作り」と題した書籍がドイツで出版されています。20 世紀初頭には、治療を目的とした馬の活用がウィーン大学医学部講座で取り上げられ、医学的な研究対象として確立されていきました。

「乗馬セラピー」の効果が最も世界に印象づけられた出来事は、デンマークの婦人、リズ・ハーテルさんが 1952 年のヘルシンキオリンピックの馬術競技で大活躍したことでした。彼女は、幼いころ小児麻痺に感染し、その後遺症のため下肢が麻痺して車椅子生活を送る障害者でしたが、乗馬による筋力トレーニングを行うことでその障害を克服。見事銀メダルに輝いたのです。

こうしたことを背景に、「乗馬セラピー」は、身体的および精神的に障害を抱える人の機能回復を目的とした治療法として整備されていきました。今では、最も完成された治療システムを持つ動物介在療法とさえ言われています。

日本でも、障害児教育の分野で「乗馬セラピー」は積極的に活用されています。東京農業大学バイオセラピー学科教授の滝坂信一氏らが、全国の盲・聾・養護学校を対象として 2002 年に行った調査によると、実に、４校に１校（28.4%）が「馬とふれあう機会を持っている」、という回答が得られたほどです。（回収率：78.7%）

■心身両面にわたる効果が期待できる乗馬セラピー

なぜ乗馬が障害者の機能回復に有効なのかについて、滝坂教授は「食農と環境」（No.2 2005 東京農大出版会）という会報誌のインタビューに答えて、次のように語っています。

「馬に乗ることの効果は，心理的な側面と，身体的な側面から説明することができます。心理的な側面では，まず，馬に乗るということは馬に体を預けるということですね。そして，体を預けるということは同時に自分の気持ちを預けることなのです。つまり，馬に乗ることを通じて心と体を開くと言い換えても良いと思います。また，今まで人の手助けを受けることが多かった人びとが，馬を世話するという行為から受ける心理的な影響も大きいですね。

身体的な側面では，馬の背中の筋肉は多方向に動きます。馬が歩行したときの背中の動きは，人間が自立歩行したときの骨盤の動きと同じです。この特徴を活用して体の不自由な人が日常生活の中で緊張させている筋肉をリラクゼーションし，適切な自立歩行の動きを学ぶことができるのです。」

イヌやネコによるセラピーでは、その効果は、「癒し」とか「ストレス軽減」などといった精神的なものに限られます。しかし、乗馬セラピ

木曽馬は小型でおとなしいため、乗馬セラピーに最適な馬。馬の背に寝っ転がるだけで、ストレッチ効果が得られる。

ーの場合、馬に乗るという行為そのものが運動療法としての側面も持つため、心身両面への直接効果が得られるのです。

こうした効果は障害をもっている人に限られるものではありません。健常者にとっても乗馬はきわめて有用です。良く知られている効果としては、腰痛の改善があります。馬に乗ることで、その動きに合わせながら自分の体を自己補正しようとする働きが生じるためだと考えられています。気づかぬうちに慢性化した体の緊張も、馬に乗ることで自然にストレッチされ、解消されていきます。また、馬に乗ることで、お腹や脳も揺れることから、便秘やダイエット、不眠症などにも効果があるという報告もあり、美容や健康面での活用も注目されてきています。

■木曽馬は「乗馬セラピー」に最適な馬

このように数々の治療効果が認められる「乗馬セラピー」ですが、競走馬として品種改良を重ねてきたサラブレッドやアラブなどは、セラピー目的として最適な馬とは言えません。障害者や子供たちだけでなく、一般の健常者にとっても、乗りこなすには難しすぎるのです。場合によっては危険さえ伴います。そこで、「乗馬セラピー」に最も適した馬として注目されているのが、日本古来の在来馬・木曽馬です。

木曽馬は、体高 130cm ほどの小柄な身体、胴長短足のずんぐりむっくりで、体を触られてもあまり気にしないのんびり屋。戦時中「軍馬に不適格」と烙印を押されたその気性の優しさが、逆に「乗馬セラピー」には最適な性質となるのです。

こうした特性を活かして、県木曽養護学校では、1996 年の創立以来、木曽馬を取り入れた教育プログラムを実施しています。木曽馬の里乗馬センターの飼育調教統括・中川剛氏は、「木曽養護学校の子どもたちを受け入れて 10 年以上になりますが、木曽馬セラピーの効果は、何度も目の当たりにしました。本当に 10 分、20 分のことなんですが、乗る前と乗った後では全然違います。」と、その効果について語っています。

中には、それまで自分の意思を全く伝えることができなかった子どもが、「馬に乗りたい」と初めて言葉にするといった劇的な効果が見られる場合もあると言います。また、最初は怖がっていた子どもでも、乗りこなせるようになるにつれて自信が出てくるせいか、みるみる社交性や活発性を発揮するといった事例も見られ、木曽馬のセラピー効果への期待度が高まってきています。

■人との絆で育まれた木曽馬の温厚さ

木曽馬は、日本で８種しか残存していない在来馬の１つ。本州で唯一残る貴重な馬です。平安時代から戦国時代にかけては、武士の馬として活躍しました。江戸中期以降、山間部で畑作農業が行われるようになってからは、農耕馬として重宝されました。

開田でどれほど木曽馬が大切にされてきたか、ということについて、

木曽馬の世話は、主に女性の仕事だった。わが子同様、深い母性愛のもとで育てられた結果、穏やかで優しい性質を強めたと考えられる

木曽馬保存会の初代会長・伊藤正起氏は、「木曽馬の特性と将来について」と題された文章の中で、次のように語っています。

「木曽馬は人と同じ屋根の下で、しかも日当たりの良い東南向きの厩で婦女の手によってわが子同様、深い母性愛のもと育まれたので、極めて性質温順でかしこい馬で、鞭をくれてはいけないといわれています。」

このように、木曽馬には 1,000 年以上にもわたって人とともに暮らしてきた歴史と文化があります。木曽馬と人との間には、この長い年月に裏打ちされた深い絆があるのです。こうした絆を背景に、木曽馬は、人の感情や行動に応じて繊細な反応を示してくれるという馬本来の性質を、より強めた馬と言えるでしょう。「乗馬セラピー」に最適とされる木曽馬の性質は、開田で家族同様に大切に育てられてきたことの証である、といっても過言ではないのです。

■木曽馬セラピー、その事業化に向けた課題

生物学的にも文化史的にも貴重な「木曽馬」を、単に「檻」の中で保存するのではなく、「木曽馬セラピー」のように、多くの人と触れ合うことで木曽馬らしい個性や役割を発揮させながら保存する、ということはとても重要であるように思われます。

しかし、「木曽馬セラピー」を木曽町の町おこしとして事業化するに際しては、数々の課題が存在しています。ここでは、以下の２点を指摘しておきたいと思います。

課題１）木曽馬の戻し交配による近親繁殖障害の問題

最も致命的とも思われる問題は、木曽馬の「数」の問題です。この問題の所在を確かめるために、2009 年 12 月 31 日の毎日新聞朝刊に掲載された記事を以下に引用しておきます。

木曽馬 繁殖の危機…戦後、種馬たった１頭からスタート

（毎日新聞 2009 年 12 月 31 日朝刊）

２～３世紀に朝鮮半島を南下したモンゴルの草原馬が起源とされる在来馬「木曽馬」が、繁殖の危機を迎えている。体が小さいため戦時中に「役立たず」と排除され、終戦直後に残った種馬はたった１頭。長野県木曽町などの努力で約 150 頭まで増えたが、同じ雄の遺伝子による近親交配が限界に近づく。危機感を抱いた町は「モンゴル種との交配で保存を」と現地調査に乗り出したが、省庁の縦割りや外国からの生物輸入制限など、保存には高い壁が立ちはだかっている。【渡辺諒】

◇モンゴル馬と交配…実現に壁

同町の保存会などによると、木曽馬は明治時代のピーク時には約7,000頭が木曽地方にいたが、温厚で小柄なため軍部から「軍馬に不適格」と烙印（らくいん）を押された。さらに 1939（昭和 14）年の種馬統制法で繁殖が禁止され、雄は次々に去勢された。

終戦時、旧更埴市の神社が神馬としてかくまっていた唯一の雄「神明号」が見つかり、その子供「第三春山（はるやま）号」から戦後の繁殖が広がった。76 年には約 30 頭まで減少して絶滅の危機に瀕したが、保存会の活動などで現在は 150〜160 頭まで回復。第三春山号の遺伝子の影響から体は茶色、たてがみとしっぽが黒の「鹿毛（かげ）」が多い。

だが近年、体が小さかったり、同じ病気になったりすることによる絶滅の危険など、濃い近親交配の弊害が指摘されてきた。町は「1,000 年以上も地域の人々と暮らしてきた木曽の象徴を守りたい」（田中勝已町長）と、今年度からの５カ年でモンゴル馬と交配させる計画を立てた。町公社運営の「木曽馬の里」の中川剛・飼育調教統括が 11 月に現地調査。「モンゴル馬は体のバランスや特徴が似ている。気質は木曽馬より荒い」と話す。

しかし、馬の持ち出しには両国間の調整や検疫などをクリアする必要があり、町だけでは解決できない。家畜を所管する農林水産省は「国家間の調整は困難」と消極的で、担当職員は「たとえ木曽馬が絶滅しても、保険として（同省の）ジーンバンクで遺伝子源を保存している」と突き放し、環境省は「野生動物でないので管轄外」としている

課題２）本格的な医療利用に向けて、不足するデータとマンパワー

動物介在療法の中でも、比較的、科学的な解明が進んでいるとされる「乗馬セラピー」ですが、それでも、治療の臨床的な評価を科学的に行っている例は、まだ少ないようです。多くは、事例報告にとどまっているため、得られた結果は、その被験者特有の結果である可能性も否定できません。さらに、「木曽馬セラピー」と謳うためには、他の種類の馬と比較したデータも必要とされます。

温泉療法や森林療法でも同じですが、こうした状況のままでは「○○に対して効果があるとされています」といった曖昧な提示しかできず、リラクゼーションの域を超えた評価は獲得しにくいままとなるでしょう。木曽馬の数も足りませんが、それ以前に、この少ない木曽馬に対してでさえ、データやマンパワーが足りていないのです。より本格的なモニターツアーの実施や、木曽町の人たち自身を被験者にした実験の積み重ねなどが期待されます。

<木曽の山ビジネスの可能性(2)>

樹木葬という新しい死に方

～山に眠ることで、山を守る～

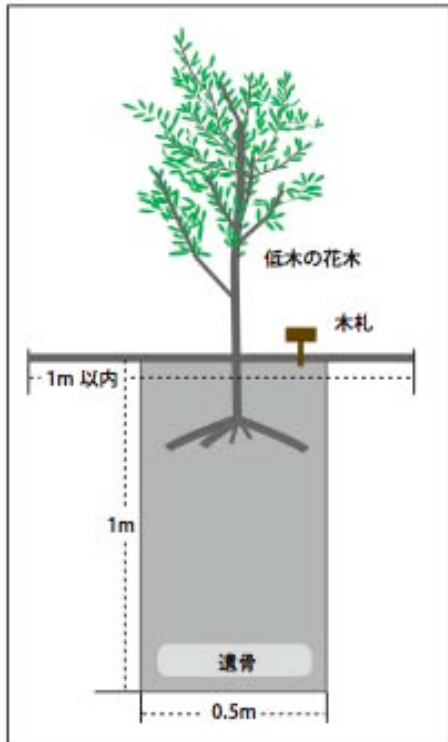
里山保全を目的とした新しい墓地として、樹木葬が注目を集めている。

■ 荒れていく木曽の山

木曽を健康保養地にして「いつまでも若々しく、健康で楽しく暮らしたい」という人々のニーズに応えられる場所とするためには、まず何よりも、木曽の自然環境そのものが健康でなければいけません。しかし、誰に聞いても「木曽の山はこれまでになく荒れている」という答えが返ってきます。木曽の 6 割を占める国有林にしても、昔は国の職員が必ず山に入っていて、木々の生育状況をチェックしたり、間伐作業をしたりしていたのに、今はもう誰もいない。国有林に一般人が入ることはできませんから、何だこのていたらくはと思っても、その声はなかなか国には届きません。実際に手を入れられるのは、町有林や民有林だけですが、しかし、それらも又荒れているのです。確かに、人手不足は深刻ですが、それ以上に林業の構造的矛盾が問題だと、元長野県林務部職員の小林和夫氏は語ります。「山を守るためのさまざまな資金援助は、確かにあります。けれども山全体のことを考えて事業を進める受け皿がないのです。今もっとも遅れているのは間伐で、間伐しさえすれば、木の質も山の状態も格段に良くなります。しかし、間伐した木材を山から運び出さないと補助金が受け取れない制度になっていて、民有林の事業者からしてみれば、間伐材を運び出したところで、それを受け入れてくれる先がない以上、それなら何もしないほうがいいという結論になってしまいます。山から持ち出した間伐材が、事業として成り立つ構造を作らない限り、積極的に間伐する人は出てきません。」

間伐材が売れないのであれば、間伐材を売る方法を何としてでも見つけ出すか、間伐材を売らなくても間伐できる方法を見つけるかの、どちらかしかありません。日本は有史以来初めて、伐採することで山を荒らすのではなく、伐採しないことで山が荒れるという不可思議な時代を迎えているのです。

■ 里山保全を視野に入れて始められた樹木葬

間伐材を売らなくても間伐できる方法として、里山保全ビジネスを興そうという動きが出てきています。例えば、里山を環境教育の場として提供し、間伐作業そのものを体験学習として商品化できれば、間伐材が売れるかどうかには関係なく、間伐は行われ、結果として里山は保全されることになります。同じ様に、林業以外の価値を山に見いだすことで

樹木葬の概念図。人工物を極力排除することで、骨は土に還り、自らは花木に生まれ変わる、というイメージを感じさせる。（千坂和尚の著作「j樹木葬和尚の自然再生」を元に作成）

環境保全を果たそうとする試みの一つに、「樹木葬」があります。

日本で初めての本格的な樹木葬は、1999 年、岩手県一関市の祥雲寺別院知勝院（後、知勝院として宗教法人格を取得）の千坂住職によってはじめられました。里山保全の問題と都会の墓地不足の問題を、同時に解決する画期的な試みと言われています。知勝院で行われている樹木葬の、主な仕組みは以下の通りです。

・里山の一角を、樹木葬のための墓地とする。
（地元住民の同意を受けた後、一関市から墓地として許可を得た場所）
・半径 1 m 以内の円内を、墓所使用権として希望者と契約する。
・宗教や宗派はいっさい問わない。
・深さ 1 m の穴を掘り、直接遺骨を埋葬する。（散骨ではない）
・墓石は一切おかず、骨壺も使わない。
・埋骨した場所の上には、ヤマツツジ、エゾアジサイ、ウメモドキなどといった、地域の植生に合った在来種の低木（花木）を植える。
・半径 1 m 以内は、他の契約者とは重複して埋骨せず、植樹された木を墓碑の代わりとする。（他者との骨の混交を防ぐ）
・基準点や規準木からの方向と距離を測定して台帳に記入され、埋骨場所がわからなくなることはない。
・納入金としては、永代使用料 50 万円を支払う。
・継承者は、年会費として毎年 8,000 円支払う。ただし、この里山の行事等に参加したくなければ、年会費は納めなくても良い。
・樹木葬墓地は知勝院によって間伐等の手入れがされる。
・年に数回、自然体験研修会が実施され、契約者・継承者は、間伐や棚田の手入れなどに参加する。（さまざまな里山保全活動をしながら、同時にお墓参りをしていることになる）
・間伐材は木炭に加工され、川の水質浄化に利用されるほか、墓地内のベンチや四阿（あずまや）などに使用される。

千坂住職が樹木葬のために購入した山は、当初は 10m 先が見通せないほど細い木々が密集するヤブ山だったそうですが、知勝院と契約者たちによる手入れの結果、豊かな自然景観が回復。今では、ニッコウキスゲやエイザンスミレなどの山野草が咲き乱れ、ゲンジボタルやエゾイトトンボが飛び回る美しい里山へと変貌しました。2009 年には、「にほんの里 100 選」（萩荘・厳美の農村部）にも選ばれています。

■ 一関市・知勝院の樹木葬がもたらしたもの

日本で初めてとなった知勝院の樹木葬の試みは、マスコミでも話題となり、順調に契約者を増やしていきました。2008 年の段階で、約 750 体の樹木葬が行われ、生前契約者を加えると 1,500 件に達するほどの盛況ぶりでした。今では、須川岳を水源とする磐井川支流の久保川流域

に、樹木葬のための山だけでなく、リバートレッキングや自然観察などができる約 30 万平方メートルもの敷地を取得し、里山・川・棚田・溜池・古民家まで含めた、トータルな里山保全活動を展開しています。

2009 年には自然再生推進法に基づく法定協議会「久保川イーハトーブ自然再生協議会」を発足。2010 年には、日本ユネスコ協会によって「プロジェクト未来遺産」に登録されるまでに至ります。

「樹木葬で荒れた里山を再生する」という試みを、最初はまったく理解できなかった周辺住民も、少しずつ、その意味と価値を実感しはじめています。首都圏から契約者らが自然体験研修会などの行事で訪れるたびに、周辺住民による露店が立ち並び、地域の農産物や、ワインやチーズなどの特産品が販売され、かつては全く見られなかった都市生活者との交流が、徐々に芽生えてきているのです。

■ 都市生活者のニーズにマッチした樹木葬

知勝院の樹木葬が予想以上に受け入れられた背景には、お墓や自然環境に対する、以下のような状況や意識の変化があると考えられます。

1）大都市圏の墓地不足

人口の一極集中が進む大都市圏では、墓地不足が深刻な状況にあります。東京都が 2006 年に行った試算では、都内で 1 年間に新たに必要とされるお墓が 2 万基もあるのに対し、民間霊園も含めた供給数はおよそ 6,000 基しかないとされています。さらに、20 年後には年 3 万基が必要になるとも予想されており、墓地不足を解消するためには、何かドラスティックな方策が必要だと言われています。

2）高騰するお墓の値段

需要が高くなれば、当然、価格が高騰します。2008 年の日本仏事ネットの調査によると、東京 23 区内で 0.67 平方メートルのお墓を新たに建てるために必要な費用の総額（土地代＋墓石代）は、およそ 305 万円。身内に死者を抱えながら、金銭的な事情でお墓が建てられない人が増加し、「お墓難民」という言葉も生まれました。

3）自然破壊をしてまで墓地は必要か

首都圏の墓地不足を解消するために、郊外の山や野原を切り開いて、大規模な墓地開発が行われることがあります。こうした墓地開発は、団地やマンションなどの宅地開発と全く同じで、山を根こそぎ伐採してから、コンクリートで固めて造営されるのです。剥き出しになった山の斜面一面に墓石がズラっと立ち並ぶさまは、異様でさえあります。エコ志向の高まりとともに、そうした郊外の墓地開発を好ましく思わない人が増えてきています。

4）少子化 / 核家族化による継承者問題

戦後、地方から離れて東京に出てきた人たちにとっては、先祖代々の墓を守り継ぐという考え方そのものが成り立たなくなっています。「お

墓を建てたとしても、お墓の跡継ぎがいない」とか、「子供はいるが、死後に負担をかけたくない」と考える人が多くなってきているのです。

こうしたニーズに応えるものとして、コインロッカー型や棚型の小さな納骨堂を用意して、継承者がいなくても永代供養を保証するサービスが増えています。お墓のマンションとも呼ばれるこうしたサービスは、従来の墓地よりも安価で、継承者の心配もいらないことから、既に大都市圏では一般的なものとして定着しています。

5）大きく変化しつつある日本人の死生観

そんな中、「お墓なんて必要ない」と考える人も増えてきました。見栄や体裁のために立派なお墓を建てるより、「死んだら自然に還りたい」と考える人が増えてきているのです。

日本消費者協会が 2003 年 9 月に実施した「葬儀に関するアンケート調査」によると、お墓ではなく、海や山に遺体を埋葬したり散骨したりする「自然葬」についてどう思うかという質問に対して、「できれば自分はそうしたい」が 10.1%、「故人の希望ならそうする」が 26.9%、「法律的に問題なければそうしたい」が 7.8%、「一部の遺灰なら」が 11% で、合わせて 55.8%もの人が自然葬に肯定的な回答をし、「自分は墓地に葬ってほしい」の 25.2%を大きく上回る結果となっています。

こうした状況を背景に、知勝院の樹木葬は都市生活者の心を掴みました。価格も安く、跡継ぎの心配もいらず、墓石ではなく美しい花木を植え、契約金で間伐などの手入れがまかなわれ、その結果として里山保全に貢献できる…まさに､時代のニーズにマッチした葬送法だったのです。エコやロハスといった自然回帰志向の高まりと相まって、樹木葬は都市生活者のお墓にまつわる悩みを解決するものとして、今後ますます一般化していくと予想されています。

■ 日本各地で広がりを見せる樹木葬

東京都が導入を図ろうとしている樹木墓地のイメージ図。知勝院の樹木葬のように、一人一本ではなく、シンボルツリーで代表させる形式。（「都立霊園における新たな墓所の供給と管理について」から転載）

一関市の知勝院での成功を受けて、千葉県いすみ市、神奈川県伊勢原市、東京都大島町など、樹木葬を実施する墓地や霊園が続々と登場しました。東京都の都立霊園でも 2012 年からの導入を宣言し、墓地不足を解消しながら､都市緑化を実現する取り組みとしてアピールしています。

東京都が進めようとしている樹木葬にはいくつかのタイプがありますが、中でも特徴的なのが、墓標となるシンボルツリーの周辺に複数人の遺骨が埋葬されるというもの。知勝院の樹木葬では、1 人 1 本ずつ自分の墓標となる木が植樹されるのに対して、こちらはシンボルツリー1本で複数人を合葬する方式です。これにより、大幅な省スペース化が図れるものと期待されています。

さらには、埋葬後、一定期間がたてば「自然に還った」とみなされて、別の人の遺骨を埋葬してスペースの再利用を図りたいとしており、徹底した用地不足対応が試みられます。

このように、シンボルツリーに合葬するタイプの樹木葬は、1 人あたりの用地も小さくてすむことから、費用が格段に安く抑えられるものとして歓迎する意見がある一方で、「樹木葬には興味があるが、同じ場所への重複葬には抵抗を感じる」という意見も寄せられています。重複葬した場合、自分の遺骨が他人の遺骨と交ざるかもしれない、と心配する人が多いようです。お墓なんて要らないと考える人が増えているとはいえ、心のどこかでは、遺骨場所はやはりプライベートなものとして明確に保護されたいという気持ちが、まだ根強いのかもしれません。

■ より公共性の高いイギリスの自然葬

樹木葬の先進国・イギリスでは、より自由で多様な樹木葬が実施されています。遺骨を粉末状に砕いて山全体に散骨するといった「自然葬」も珍しくありません。あるいは、キリスト教の伝統的な習慣からという理由ではなく、火葬は CO_2 を排出してしまうからという理由で、山へ直接土葬するというタイプの樹木葬を選択する人もいます。いずれの場合も、誰がどこに埋葬されているかという個別性（プライベート性）より、全体性や公共性（パブリック性）を重んじる考え方が見られるようになってきています。個人的な埋葬よりも、樹林全体のランドスケープや自然保護が重要視されているのです。

ここで、立命館大学理工学部准教授・武田史郎氏の「イギリス自然葬地とランドスケープ」という著書から、個別性よりも全体性を重視した樹木葬の例として、コルニー・ウッドランド公園埋葬地に関する記述を、要約して抜き出してみます。

イギリスのコルニー・ウッドランド公園埋葬地内の礼拝堂。樹木葬をする場合は、ここで葬儀が行われるが、音楽コンサートやレクチャーなど地域に開かれたチャリティ・イベントなどが行われることもある。（写真提供：立命館大学・武田史郎准教授）

【コルニー・ウッドランド公園埋葬地の樹木葬】

- 既存の広葉樹を選んで、それぞれの根元に、16～20 体程度の遺体を放射状に埋葬していく。
- 墓標として、新たに植樹することはしない。（既存樹を活用する）
- 何らかの墓標を希望する場合は、埋葬場所付近に小さな「木杭」や「木製のベンチ」、「巣箱」などが設置できる。
- 木杭やベンチ・巣箱には故人の名前を記すことはできるが、実際には、よくよく注意してみないとわからないほどのさりげなさで、巣箱にいたっては、どれが誰のものか遠目には全くわからない。
- 恒久的な墓標を設置しない代わりに、コンピュータ上の図面データにその埋葬地は全て記録され、墓参者はいつでも閲覧可能。
- 埋葬料を資金として、間伐などの手入れが行われる。
- 埋葬地という印象は全くなく、明るい森林公園といった様相。
- 敷地内の建築施設ではチャリティコンサートなどが行われることもあり、契約者だけでなく、周辺住民の憩いの場として機能している。

このようにコルニー・ウッドランドでは、個別の埋葬の痕跡がなるだ

け目立たないよう配慮されていて、高い公共性が確保されています。そのため、お墓とは全く関係のない人たちも自由に散策する自然公園として活用されているのです。

■ 樹木葬の３パターン

これまで見てきたように、樹木葬の形態は、遺骨とそれに対応する樹木の間に成り立つ関係に着目することにより、以下の３パターンに分類することができます。

１）１対１ / 個人別樹木葬タイプ（一関市知勝院の樹木葬）

遺骨を埋葬するたびに、墓標として樹木を植樹していくもの。誰がどの木の下に眠っているかが特定できるので、プライベート性を保ったまま、里山保全が可能となります。ただし、よほどスペースに余裕がない限り、あまり大木になるものを使用するのは難しく、低木に限定される場合が多いようです。

２）１対多 / シンボルツリー合葬タイプ（東京都営墓地の樹木墓地）

1 本のシンボルツリーに対して複数の遺骨を合葬するもの。省スペースを図りながら、効率的に緑を増やすことが可能。個人別樹木葬よりも大木を選ぶことができるため、日本人にとって人気の高い桜などを墓標とすることができるという利点もあります。

３）多対多 / 樹林全体樹木葬タイプ（コルニー・ウッドランド公園）

樹林全体の木々のバランスを見ながら、適切な樹木の下に複数人を埋葬していくタイプ。新たに植樹するのではなく、荒れた山を手入れしながら、既存樹を活用しようとする場合が多いようです。誰がどこに埋葬されているかというプライベート性よりも、山全体を魂が眠る場所として捉え、パブリックな自然公園にしようとするものです。

いずれのタイプにおいても、樹木葬は環境保全に寄与します。樹木葬の契約者から集めたお金で､間伐するためのコストが担保されますから、荒れていく山を保全する方法として有効なのです。その意味では、樹木葬は「死んだら自然に還りたい」という個人的な思いをかなえるだけでなく､「里山保全に貢献する」という公的な側面をも併せ持った死に方と言えるでしょう。しかし、樹木葬の意義は、墓地不足解消とか里山保全だけにとどまりません。

従来の日本の墓地は、どちらかというと、気味が悪い場所だったり、ちょっと怖い場所であったりしました。樹木葬の場合は、美しい里山や森林公園となるわけですから、従来の墓地より人が集まる場所となるのです。そして、死者の生まれ変わりとも言える木々に触れるとき、それは同時に、人の｢死｣に触れる機会を与えられているとも言えるのです。樹木葬は、従来の墓地のカタチを変えるだけでなく、墓地の意味や価値を変える試みでもあります。

■ 樹木葬の意味

どんなに健康に留意しても、人は誰でも必ず死にます。しかし、現代社会は、できるだけ「死」を遠ざけて、考えないようにしようとする社会です。日本人の 80%以上は病院で死に、そのまま清浄処理に回され、遺体となり、遺骨となります。まるでベルトコンベアで運ばれるように、「死」は処理されていきます。そこでは決して「死」が露わになることがありません。そして「死」の行き着く先はお墓ということになるのですが、東京などの大都会では、そのお墓がまた、遠い郊外かビルの中に隠されるのです。お墓参りでもない限り、墓地に近づくことはありません。現代社会とは、「死」というとても重要な出来事が徹底して隠されている社会と言えるのです。

こうした「死の不在」が、「生の希薄さ」を生んでいるという指摘があります。ここ数年、年間 3 万人を超える人が「自殺」していること、さらには、20 代・30 代の若者の死因の第一位が、病気や事故ではなく「自殺」であるということ。こうした事実は、日本から「生きる力」が急速に失われていることの証なのかもしれません。

そして「死の不在」は「食の希薄さ」ともつながります。スーパーやコンビニには、肉も魚もあらかじめ加工され、キレイにパック詰めされて並びます。それらがかつて私たちと同じ「いきもの」だったという痕跡は、これっぽちも残されていません。私たちの社会は、「いきもの」を殺して食べているという事実が、全く見えないようにされている社会なのです。だから、「食」もまた「死」と同様に、隠されていると言えます。こうした状況の中で、私たちは自らの「健康」を心配し、「生物多様性」を問題にし、「地球温暖化」を気に掛けているのです。

日本は、今、超高齢化社会を迎えようとしています。どんなに目を背けようとも、これからたくさんの「死」と向かい合わなければなりません。どこでどのようにして「死」を迎えるか、人々のニーズも現実も、想像できないくらい多様化していくことでしょう。そのとき、日本は、これまでのように「死」を見ない社会のままでいられるでしょうか。

そう考えると、木曽がその豊かな地域資源を活用して「健康保養地」となることを目指すとき、同時に、「樹木葬」という新しい死に方を提案することには、とても大きな意味があるように思われます。「生」と「死」がコインの裏表のように、どちらか一方だけでは存在し得ないものである以上、健康に生きるための方法は、きちんと死んでいくための方法と、同時に提示されるべきだとは言えないでしょうか。

長い間、「死」に向かい合うための方法論は、「宗教」か「哲学」の役割でした。現在の日本の法律では、墓地を運営できるのは「宗教法人」か「地方自治体」に限られていますから、「死」についての「哲学」は、「地方自治体」から発信されるしかないのではないでしょうか。「生」と「死」について、既に 1,000 年以上も考え続けてきた歴史を持つ御嶽

山を背景に持つ木曽町は、そうしたメッセージを日本中に発信することができる、数少ない町だと考えられるのです。

■木曽が樹木葬をすることの意義

　樹木葬は、その性格上、死んでから遺族が場所を探して申し込むというよりも、生きている間に自分の意志で契約するというケースが多く見られます。そして、生前契約で樹木葬を申し込んだ人の中には、いずれ自分が眠ることになる里山の近くで老後を過ごそうと、移住を決意する人も少なくありません。そうした人にとって、町が「日本で最も美しい村」に認定される契機となった「開田高原」や、リゾート別荘地として名高い「木曽駒高原」などがある木曽町は、最高のロケーションとなるはずです。今後進めていこうとしている「健康保養地」としてのハードやソフトが整備されていけば、さらに大きな価値を生むはずです。「良く生きる」ための「健康保養地」構想と、「死んだら自然に還る」ための「樹木葬地」構想は、その意味でも連携して考えられるべきものです。

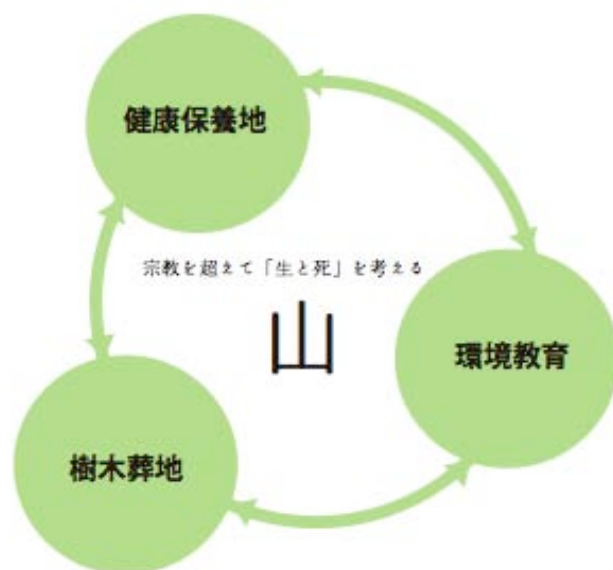
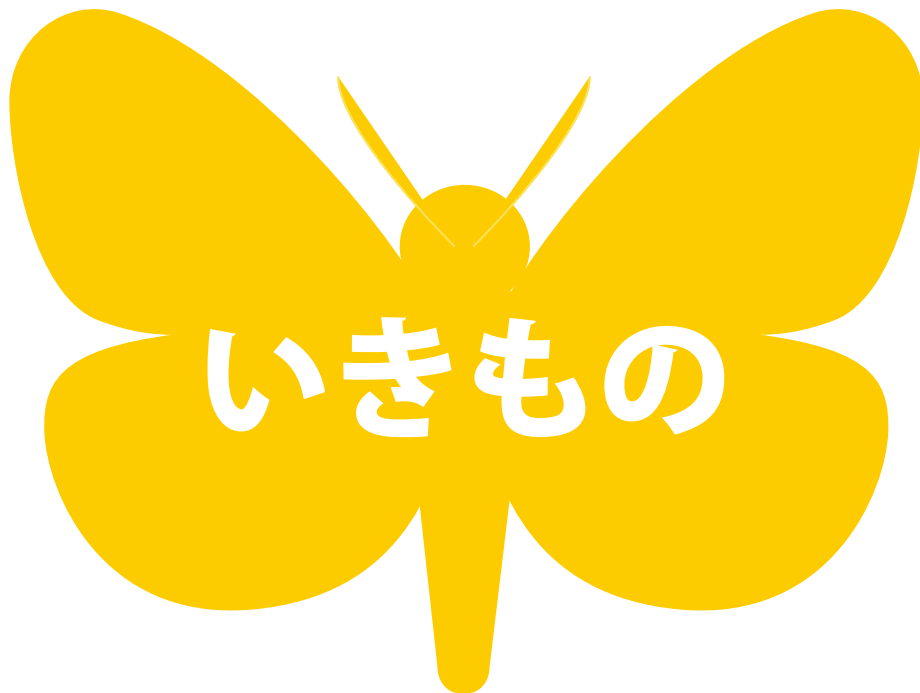
　また、移住とまでは行かなくとも、自分がやがて眠ることになる里山に、自分の子どもや孫たちとともに訪れて、山の間伐や下草刈りを行ったり、山菜採りやキノコ狩りを楽しむ人も多く見られます。「樹木葬」を選択することで、はじめて本格的な自然環境に触れる機会を得ることになる人も多いのです。こうした人たちに、木曽は最高の「環境教育」の場を提供できるはずです。本当の「環境教育」とは、単に「自然を守りましょう」とか「生物多様性を大切にしましょう」ということではなく、「人間が自然の一部であり、すべてのいきものの命がつながっていること」を身をもって体感することにあるはずです。その意味で、「樹木葬」は「環境教育」とも連携して捉えるべきテーマと言えるのです。

<木曽の山ビジネスの可能性>

健康保養地
宗教を超えて「生と死」を考える
山
環境教育
樹木葬地

Welcome to Kisology

木曽ノート

4

<木曽ノート・特別対談>

木曽町在住昆虫学者　長野県環境保全研究所
永井信二 ×　富樫均

蝶の道、風の道、水の道。

～生物多様性こそ、これからの木曽の生きる道～

永井信二（ながいしんじ）
昆虫学者。日本昆虫分類学会会員。愛媛県松山市生まれ。木曽在住。300 種類以上もの昆虫の新種発見者として知られる。昆虫図鑑などの監修・執筆多数。

富樫均（とがしひとし）
地質学者。長野県環境保全研究所主任研究員。山形県鶴岡市生まれ。信州大学大学院理学研究科修了。地質学が自然保護や環境保全に対して何ができるか、という視点から、環境地質学を研究。信州の里山に関する総合研究に取り組む。

司会　今日は「木曽の生物多様性」をテーマに、永井さんと富樫さん、お二人の識者をお迎えして、座談会をさせていただきます。
永井さんは日本を代表する昆虫学者であり、幼い頃からずっと昆虫を追いかけ続けて来られて、文字通り、生物多様性そのものを肌で実感するような生き方をされてきた方だと思います。一方、富樫さんの方は、長野県環境保全研究所という県立の研究機関で、地質学の立場から生物多様性を考える「環境地質学」という、極めて新しい学問を専門とされている研究者であります。今日は、このお二人を中心に幾人かのオブザーバーの方がたを交え、「生物多様性」ということから見た木曽の価値について、話し合えたらと思っております。よろしくお願いいたします。

二人　よろしくお願いいたします。

1）生物多様性とは、何か？

司会　昨年、COP10という世界会議が名古屋で開催されたわけですが、それ以来「生物多様性」という言葉は、ここ日本でもすっかり定着したように思われます。この言葉は、まあ字面が漢字ばかりである、ということからみても明らかなように、外来語の翻訳であり、ちょっと厄介な言葉でもあると思うのですが、そう思う間もなく市民権を得てしまいました。その結果、「生物多様性」というとすぐ「絶滅危惧種を守りましょう」とか、「里山を保全しましょう」といった話に、当たり前のように結びつけられるばかりで、そもそも「生物多様性とはどういうことなのか」とか、「なぜ生物多様性が大事なのか」といったことは、全く議論されることなく、ただ言葉だけが一人歩きしているような気がしています。
そこで、まず最初に、そもそも「生物多様性」とはいったい何なのか、お二人それぞれが理解されていることを、ストレートにお聞きしたいと思います。まず、富樫さんから、いかがですか？

富樫　確かに「生物多様性」とは、すごくわかりにくい言葉だと思います。改めて定義を問われると、ああでもない、こうでもないという議論

が延々と続く位、広く深い話になると思います。それで、私の場合、どうやって自分の気持ちの中でケリをつけているかというと、「基本的には、全ての命は尊い」ということに尽きるのかな、と思っています。

司会　それは、たとえどんなに人間にとって害を与える存在であったとしても尊い、ということですよね？

富樫　そうです。「基本的に、全ての命は尊い。」
一見、人間にとって全く必要がないと思われている生き物や、あるいは害があると思われている生き物でさえも、人間の知らないところでは、ものすごく役に立っているかもしれないわけですから。

司会　確かにその通りだと思います。ただ、確かにその通りだと頭でわかってはいるものの、そのことの意味をしっかり掴むことはとても難しい。例えば、生物どころか、人間に対してでさえ、本当にいろんな人がいるだとか、いろんな人種がいるだとか、そういった現実を、人間というものはどこまで引き受けることができるのか、自分はどこまで許容できるのか、そういう不安が私にはあります。
やっぱり、どう見ても相容れない人がいる。どう逆立ちしても価値観が違う人がいる。場合によったら、憎しみや怒りさえ覚えてしまう人がいる。そういう現実をさておいて「生物多様性」とか言ってみたところで、どうなんだろう、と思ってしまう自分がいるんですよね。

永井　ちょっと切り口を変えて言うとね、小学校教育で「みんなお友達だよ」と無理矢理言ってますよね。だけど、どうしても友達になれない人はいるわけですよ。それと同じように、「すべての生き物は友達だ」という言い方があります。だけど、マムシと友達になれますか？なれませんよね。嫌いな人も、怖いマムシも、どちらも友達にはなれません。だけど、相手がどんな存在かを、知ることはできる。要するに、友達になることが大事なのではなく、相手を知ることが大事なのです。
こいつはこういうヤツなんだから、これくらいの距離を置こう、ということがわかればいいわけなんであって、それが理解することなんだと思うんですよね。

富樫　問題は、知ることをすっ飛ばして、価値を比べてしまうことだと思うんです。あるものともう一つ別のものがいて、どっちが価値があるか比べることは、本来できないはずのものなんですよね。

司会　ただ、人間というのは、悲しいことに「比較することで認識してきた」と、まあ、言語哲学的にはそう言われていますね。知ることとは、比較し区別することである、と。あるものともう一つ別のものの間に線を引き、違いを明らかにして区別すること、イコール理解することである、という宿命がある。

富樫　だけど、人間というのは、対象となるもののことを全て知ることは不可能なわけであって、人間の知らないところで、すごくいいことをしているかもしれないんですよね。だから、どんな生き物でも、生態系の中で何らかの作用を及ぼしているわけで、短絡的に怖いとかキモチ悪いとかではなくて、それぞれがどんな関係にあるのか、お互いの関係性を尊重したい、と思うんです。

永井　それが、多分、「知ること」だろうと思うんですね。それも、ちゃんと知ること。ちゃんと知ることができれば、距離がちゃんと取れる。個人個人、あるいは種とか群れの中で、おつきあいができる。

司会　つまり「生物多様性」が、今、とても重要な意味を持っているのは何故かというと、我々があまりにも自然を知らなくなってしまった、だから、もっと自然をちゃんと知らなければならない、そういうことの現れである、ということになりますね。

永井　自然を知らない人が自然を語る言葉って、とっても曖昧ですよね。「ムシってさー」と簡単に言う。「おいおい、ちょっと待てよ」と。「ムシって70万種類いるんだけど、どのムシだよ」って思わず突っ込みたくなる。（笑い）

司会　ムシ、で十把一絡げるな、と。（笑い）

永井　だから、自然について語るんであれば、やっぱり細かいところを知っていかないと、全く何も語れない。細かいことを知りたいという好奇心が、まず必要なんです。ものを知ろうとする方向性がその人に芽生えないと、自然はおろか、自分のことさえわからない、そう思うわけです。

司会　なるほど、人間は、本来、自然の一部であるはずなのに、あまりにも自然のことを知らなさすぎるようになってしまった。そして、今や、「自然を知らない」ということから来る弊害を抱えている、だから自然を知るためのいろんなツールが必要となっていて、その方法論の一つが「生物多様性」である、そういうふうに言えるのかな、と思いました。

2）木曽は生物多様性の宝庫

司会　さて、ここで、少し観点を変えて、富樫さんが研究されている「環境地質学」ということについてお聞きしたいと思います。学問としても比較的新しい、とても今日的なジャンルだと思うのですが、「環境地質学」とはどういう学問なのか、少し説明していただけますか。

富樫　従来の地質学というものは、もとは鉱山開発からはじまって、地下資源を見つけ出し、それをうまく利用するための必要から生まれた学問だったわけです。それが地球や生命の歴史を解明する方面まで広がり、応用面で言うと、例えばダムや鉄道を作るといった大きな土木工事にも役立ってきました。「環境地質学」はさらにそれを発展させて、地質学の見方や知識を地域の環境保全に役立てたり、その土地のより良い活用の仕方に適用させたりする、そういう立場に立った研究をする分野なのです。

司会　具体的には、どんな局面で「環境地質学」は活用されているのでしょうか？

富樫　例えば、ある希少植物があったとして、それを何とか保全したい、という場合、その植物が生きていくための環境そのものを守らないといけないわけです。そうすると、そこの水分条件とか、土壌の性質とか、もっというなら、そこの気候的な要因なども見なければなりません。その全体を支える環境基盤を理解する、それこそが地質学の得意とする範疇なのです。特に、湿地や湿原に生息する植物などの場合は、そこの水環境が何によってコントロールされているか知るために、降ってきた雨がどういう経路を通って、どういう地質によって地下水となり、どういう土壌を形成しているかを調べてみる。そうすると、その環境を守るための、より具体的な方法がわかるわけです。

司会　なるほど、面白そうですね。では、その環境地質学という立場からみた場合、ここ木曽は、どんな風に記述されるべき場所なんでしょうか。

木曽町は、御嶽山と駒ヶ岳という全くルーツの違う２つの山が対峙する希有な場所である。
（画像はGoogleMap）

富樫　はい、実は、この木曽という場所は、少なくとも環境地質学的見地から言うと、とても希有な、貴重な場所であると思います。
それは、もちろん、御嶽山と木曽駒ヶ岳という２つの山にあります。この２つの山が非常に近い距離で対峙している。それが、地質学的に見るといかに特異なことかということを、私としては強調しておきたいと思います。

木曽町を挟んで対峙する２つの名峰。
御嶽山（上）と木曽駒ヶ岳（下）

司会　つまり、木曽町は、少なくとも地質学上は、世界の他のどの場所にもない「特別な場所」ということですよね。とても大事な話になってきました。そこをもう少し詳しく、解説していただけますか。

富樫　山のでき方には二通りあります。一つは、地下からマグマが噴出して、それが幾層もの溶岩層や火山灰層を形成し、積み重なって高くなるタイプの山。もう一つは、地下で固まったマグマが全体で隆起した後、回りが削られてしまってできるタイプの山。
御嶽山は前者であり、木曽駒ヶ岳は後者になります。
そのまったくルーツの違う山、しかも両者ともに3,000m級の高い山が、こんな至近距離で並んで立っている、というのは他では考えられないほど特異なことなんです。こんな場所は他にはありません

司会　単に２つの高い山が木曽町を挟んでいる、というだけではないんですね。

富樫　まさに日本列島の成り立ちの縮図が、ここにある。しかも、木曽駒ヶ岳は7,000万年ほど、御嶽山は数十万年もの歴史があります。

司会　富士山なんかより、よっぽど古いんですよね。

富樫　そうです、富士山よりずっと古いです。
駒ヶ岳に比べると比較的新しい御嶽山にしても、その御嶽山が乗っている土台そのものは、一億年とかのオーダーのとても古い、日本列島の背骨とも言うべき美濃帯と呼ばれる岩石なんです。
その地殻を破って、ポコっと現れた火山が御嶽山なんですが、ポコっと、と言っても、数十万年の時間をかけて形成されてきたものなので、その間の気候変動をくぐり抜けて来た山なわけです。そのため、御嶽山の植生はとっても豊かで、かたや、富士山の植生はとっても貧弱、そういうことが言えると思います。

司会　簡単に言うと、富士山は歴史が浅すぎて、まだ十分に植物さえ棲みついていないけれど、御嶽山は歴史が古いから、あんなに頂上付近までいろんな植物が棲息している、という理解で大丈夫ですか。

富樫　そうです、その通りです。

司会　なるほど、だから、岩石だらけのハダカの富士山より、高山植物がたくさん見られる御嶽山の方が、登っていてずっと楽しい、とよく言われるわけですね。
ここで少しまとめると、木曽町は、全く出自の違う高い山が２つ並

んでいて、しかも、どちらもとても歴史の古い山である、ということで、地質学的に見て、まさに「特別な場所」ということですよね。
で、今の富樫さんの話をうかがっていて、ふと、以前、永井さんからお聞きした興味深いお話を思い出しました。
永井さんは、昆虫を追って、世界中を駆け巡って来られた方だと思うのですが、その永井さんが、「終の住処」と言ったら怒られるかもしれないですけれど（笑い）、とにかく、世界中を回られた果てに、今、わざわざ木曽町を選んで住まわれている。それで、ある時「それは何故ですか？」と聞いてみると、「昆虫という観点から見ると、木曽が一番面白いから」と答えられたんです。
木曽は、北に棲息する昆虫の南限と、南に棲息する昆虫の北限が、ちょうど交わる場所で、両方の昆虫が同時に見られる珍しい場所。そこに、300mから3,000mまでの標高差が加わって、本当に多種多様なムシが棲息している。だから、色鮮やかな蝶がいるとか、ものすごく奇抜な昆虫がいるとか、そういう派手さは全くないけれども、同じ種でもちょっとした違いのバリエーションが見られて、本当に希有な場所である、そういうお話しでした。ちょうど木曽の強みって何だろうと探していた時だったので、ものすごく感動したんですよね。

永井　具体的に、木曽にどのくらいの種類のムシがいる、という数字は難しいんですけれども、他地域と比較すると、実感として、本当に多様性に満ちた場所である、ということが言えると思います。

司会　昆虫という観点から見た木曽の特異性とか多様性について、何か面白いエピソードを教えてもらえますか？

永井　私は木曽に移り住んでまだ13年なんですが、印象的だったことがありまして、普通の人は、ハエの仲間かなんかと思っている、昆虫を食べるムシヒキアブというグループがあるんですね。
そのグループに属するあるムシが、50年ちょっと前に、御嶽山の西側の岐阜県で３匹捕らえられました。その３匹の標本は、今、スミソニアン博物館に残っています。それ以来、その道の研究者がそいつをあちこち探し回ったんですけれど、どこからも得られなくて、最初に捕らえられてから25年たって、やっと、富山県の白山の北側で１匹捕れました。その時点で、世界に４匹しかいなかったんです。

司会　それは、本当に希少種ですね。

永井　ところが、私の住んでいる木曽福島中畑の家の玄関で、１匹、獲ったんです。（一同爆笑）

ムシヒキアブ（wikipediaから引用）

司会　なんという希有な玄関ですか！（笑い）
で、それはスミソニアンに送ったんですか？

永井　いや、私の後輩でその分野を専門にやっている研究者がいましたので、大変なモノが捕れちゃった、と言ってそいつに送ったんです。
送ったあとでよくよく考えてみたら、ちょっと待てよ、あんなのどこかで見たなーと思って、日義の徳音寺の裏側に行ったら、何百といました。（一同、驚嘆の声！）
それで、さらにいろいろ調査しているうちに、木曽川の反対側の駒ヶ岳の下で、１匹、その仲間を捕まえたんですけどね、それが、なんと新種だったんですね。

司会　へぇー、木曽で新種発見ですか！

永井　世界で最初の１匹。日本で一番大きなムシヒキアブの仲間じゃないかと。そしてそれが、メスだったんですね。それで、後輩の研究者と相談しましてね、最初の１匹がメスで、見つかったのが日義だから、「トモエムシヒキアブ」という名前にしようよという話まで、やってたんですよ。

司会　巴御前に因んで命名ですか！！　それは強そうですね。

永井　それで、その１匹が捕れたおかげで、後輩の研究者も本腰を入れて調査に乗り出してですね、全国あっちこっち探しているうちに、少しずつ標本が集まってきたんです。やっと記載できるかな、そういう段階にまで来ているんですけどね。

司会　トモエムシヒキアブの世界デビュー、楽しみですね。

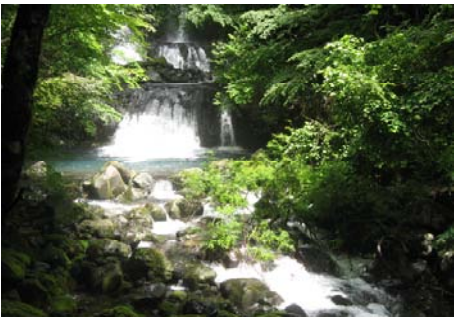
永井　木曽は、そういう特殊性が残っている場所ですね。
まあ、木曽って言う前に、長野県というところが、海が無くて面積が広い。さらには標高差が非常に大きいということもあって、とても植物の多様性があるところなんですね。だから、それに相関するように、昆虫の多様性がある。蝶に関して言うと、長野県が一番たくさん種類が記録されている県なんです。実に日本の蝶の63%以上の蝶が、長野にいる。

司会　蝶の国・長野、ですか！
それ、もうちょっと世間にアピールしていいところですよね。

永井　あともう一つ大きな点は、南北に長い日本列島のちょうど真ん中、

長野県は日本で一番チョウの種類の多い県。
木曽はギフチョウなどの希少種が棲息している。
写真：木曽ネイチャーマイスター講座より

木曽福島の城山の森は野生のスミレの宝庫。ここで自然交配したものが多く見られる。
写真はオオタチツボスミレ（木曽ネイチャーマイスター講座より）

温暖化の指標かと言われるツマグロヒョウモンも、木曽川に沿って北上してきた。

木曽川は水の道でもあり、蝶の道でもある。

ということで、先ほど話題になった「北限と南限の接点」ですね。
木曽には楯先生という植物博士がいらっしゃるんですけど、木曽福島の城山が、ちょうど、北限種と南限種の両方が見られる特異点だ、というふうなことを、おっしゃっています。

司会　城山は、野スミレだけ取り上げても面白いくらい、多様性の宝庫。しかも、ここで自然に交配した掛け合わせによるバリエーションが数多く見られ、こんな場所は他にはない、というお話しを、この前「城山の森散策ツアー」に参加した際、楯先生からうかがいました。

永井　さらには、木曽川という川が、意外と急峻ではなくて、緩やかな傾斜なんですね。標高も700mくらいなんです。なので、暖かい時期は、南から実にいろんな生き物が入ってこられる。
例えば、温暖化の指標と言えるかどうか、昔は四国あたりでも珍しかったツマグロヒョウモンという蝶々が、今は、普通にこのあたりでも見かけられます。それは、木曽川の緩やかさと、その川沿いに咲くパンジー（こちらは先ほどのスミレと違って外来種の方ですが）など、植物の多様性によるところが大きい、と思われます。

司会　以前、永井さんが「木曽には水の道があり、蝶の道がある」とおっしゃっていたことの意味が、よくわかりました。つまり、木曽は、たくさんの昆虫を受け入れやすい場所、ということで、やはり生物多様性が保証された場所である、と言って良いんだと思います。
そうすると、先ほど富樫さんの言われた「地質から見た木曽の特異性」ということと、永井さんの言われた「昆虫から見た木曽の特異性」とが、見事に呼応している、ということではないかと思います。

永井　ムシ屋の私としては、木曽が本当に素晴らしい場所なので、本来は私自身、ここに住んじゃいけないなという気がしてくるんですよね。

司会　それは、ムシを捕りまくるから？

永井　いやいや、住むということ自体が、自然を壊すということだから。

司会　あー、じゃあ、本当の意味では、木曽は人なんか集まらない方が良いということですね。

永井　ある意味、そうです、本当はね。

3）今、必要なのは環境リテラシー

司会　とてもデリケートだけれど、興味深い話になってきました。
木曽は、今、過疎化が進行し、何となく活力に欠ける。だから、木曽の持っている魅力をアピールすることで、もう少し人が集まって元気になれないかな、と誰もが考えているわけです。
そこで、木曽の強みは？となった時、生物多様性という、世界的にもタイムリーな「価値」があった。だけど、生物多様性をアピールして人が集まってしまえば、結果として、生物多様性そのものが損なわれてしまうのではないか、そういうことですよね。ある意味、パラドクスです。

永井　その話と関連があるかどうかわかりませんが、ムシ屋にとって、ムシがいなくなることが一番ツラいわけですよね。種の絶滅は、現にあちこちで起きているんですが、実際に、ムシ屋がムシを絶滅させたことがあるか、ちょっと考えただけで恐ろしいです。だけど、もっと恐ろしいのは、例えば、北海道の大雪山に国の特別天然記念物のウスバキチョウというコマクサを食べるアゲハチョウの仲間がいるんですが、大雪山には普通にいるんですね。普通にいっぱいいます。だけど、これをやっぱり秘密に捕るやつがいるんですよ。しかも集団で組織的に。

司会　それは、業者による密漁、ということですよね。

永井　そうです。標本が高く売れます。そのやり方なんですが、５人１組になって、真ん中の１人だけが網を持っている。５人いて、チョウを捕る人は１人だけなんです。前の２人と後ろの２人は見張り役。それぞれハンディートーキーを持っていて、監視員が来たら、無線で「逃げろー」って。そこまでするんですね。それで、結果的にいなくなってっちゃう。

司会　ちょっと、ごめんなさい。ものすごく初歩的なことを聞きます。
日本全国、植物にしても昆虫にしても、捕っていいものと捕っちゃいけないもの、というのは区別されているんですよね。

永井　もちろん、そうです。

司会　例えば、東京の郊外の裏山でトンボ捕っても、多分、何も言われないですよね。でも、開田高原でトンボを捕ろうとすると、怒られる？

永井　いや、怒られないです。その種類によるわけです。

司会　そうですよね。ということは、相当、知識がないと、捕っていいか、捕っちゃいけないかさえわからない！

永井　そうです。だから、自然を知らなければ、自然では遊べない。

司会　とするならば、自然に対するリテラシーというか、相当細かい知識がないと、自然の中に足も踏み入れられない。
だけど、そもそも、あれは捕っていい、これは捕っちゃいけない、という線引きって、いったい何なんだ、ということになりませんか？

永井　そうです。本当は、何かだけ保護して、はい自然保護です、というのはダメなんです。例えば、最近、日本では小笠原が世界遺産だなんて騒いでましたけれど、本当はアレやっちゃダメなんですよ。
全て、なんですよ。全て。

司会　地球の環境が全て大事だという前提がない限り、小笠原のような特異点だけ保護してもしようがない、と。

永井　その通りです。根本的に、全てが大事だという思想がないとダメなんです。その上での保護なんです。

司会　これは、最初に「生物多様性とは何か」 と聞いたとき、富樫さんが「基本的に、全ての命は尊い」と答えられたことと、またつながりましたね。「基本的に、地球上の全ての場所は尊い」と。
小笠原とか、木曽だけスゴイ！と言っていても、ダメなんですね。

永井　地球の中にあるものは全て、生き物であれ、場所であれ、みなかけがえのないものである。そういう基本的なことがあって、小笠原には小笠原の素晴らしさがあり、木曽には木曽の素晴らしさがある。
だから、それを「愛でたい」と思う気持ちが芽生える。話はそこからです。そうでないと、単なる「物見遊山」にしかなりません。かつての「木曽路ブーム」みたいに、一過性の出来事で終わってしまいます。

司会　ますます一人一人のリテラシーが問われますね。

永井　ちょっと極端なこと言います。
結局、どこかだけ保護して生物多様性なんて言っていてもダメなんでね、せいぜい「物見遊山」を増やしてしまうことにしかならない。
だから、人間が、いつも自然の中にいるということをきちんと考える時間を持たなくてはいけない。そのためには、悲しいかな、やっ

ぱりこの前の地震のような、天変地異が起こらないとダメなのかな、と。

司会　天変地異が起こらないとわからない、というのは、また、本当に悲しい、というか情けないことですよね。

富樫　いや、だからこそ、身の回りの景色を地質学の目から見てみる、ということの意味があると思うんです。地球上の景色はどこも、実は、凄まじい天変地異の上にできている。

司会　私たちが今いるこの場所は、どこも、ものすごい天変地異のなれの果て、というか、跡地ということですもんね。

富樫　いや、跡地じゃないんです。今も天変地異の真っ只中なんです。そういう想像力を広げるためにこそ、環境地質学とか生物多様性といったことの意味があるんだと思います。
現代人は、時間の尺度を広げて見る想像力が欠けている。例えば、この前の東日本大震災にしても、数百年という尺度で見たら「想定外」と言えるのかもしれないけれど、千年を越える目で見たら十分「想定内」だし、さらに数千年というレンジに広げて見たら、ごくごく「普通の出来事」とさえ言えるかもしれない。時間のスケールを少し広げて見たら、この木曽という場所は、今も天変地異の真っ只中。しかも世界でもトップクラスの。ここは、そういう場所なんです。

司会　まあ、そもそも日本とは、そういう場所なんですよね。

富樫　日本はそういう場所だし、その中でも木曽は最もすごい場所。

司会　それは、多分、経済という視点、というか不動産的な視点からいうと､木曽はどうしたって一等地にはなれないということだけれども･･･

永井　いや、要するにお金で測れることなんて、たいしたことないわけですから。お金では決して作れませんから、こんな自然は。

富樫　ここは、いわば、地球の中身が外に見えてしまっているような場所です。不動産的な価値は、社会のありようとともに変わってゆくんだろうけど、少なくとも自然史的には特別な意味がある。

永井　だから、そういう場所であるということを、人がどうとらえるか、なんですよね。かけがえのない財産と思えるかどうか。

司会　そうですね。お金とか不動産とかといった価値観とは違うところに、木曽自身が立脚しない限り、木曽は単に険しい過疎の町ですよね。まあ、経済とは違う価値観に立つということ自体、ものすごく想像力を要求されることであると思うのですが、そういう想像力を持ちうる能力をリテラシー、まあ「環境リテラシー」と言っていいかと思いますが、それが一人一人に必要なんでしょうね。

富樫　ただ、ちょっと誤解してもらいたくないのは、木曽が天変地異の真っ只中にあるからといって、ここがすごく危険な場所かというと、決してそうではない。考えようによったら、東京の方がよっぽど危ない。

司会　そうですか！そこをもうちょっと詳しく！

富樫　地震が起こるかどうかということでいえば、今後数百年以内に、木曽にも東京にも大きな地震は必ず来るわけです。だけど、自然現象として地震が来ることと、それが大きな災害になることは、必ずしもイコールではありません。木曽は古い地質からできていますから、基本的にしっかりした地盤のところが多い。しかも、少なくとも平安時代以来、1,000年を越えて山で暮らしてきた、人々の営みの積み重ねがあります。

司会　今も天変地異の真っ只中にあるような場所だけれど、だからこそ、木曽には、天変地異と寄り添うように暮らしてきた長い経験と知恵がある、ということですね。

富樫　そうです。一方、東京の低地は、縄文時代くらいまでさかのぼると海だった場所で、たかだかここ数千年から数百年の間にできた、とても新しい、いわばフワフワの土地が多いのです。

司会　埋め立て地に至っては、数十年もたっていない所さえある！

富樫　さらに言うなら、東京は、急激な都市化による大規模開発や過密化が進み、それが一体何をもたらすか、まだ歴史の検証を十分受けていません。そういう大都市特有の災害リスクをいくつも抱えている、という点が心配されます。

司会　なるほど、地球の中身が露出してしまっているような木曽の方が、高層ビルに囲まれている東京より、いざと言う時、よっぽど安全なのかもしれませんね。

4）木曽の子供たちにこそ、環境教育を。

司会　ところで、ふと気がついてみると、ここにいる３人は、みな木曽の出身ではないですね。ヨソモノ３人が、木曽の価値についてあれこれ語っているわけです。１つ疑問に思うのは、そうした木曽の価値を、木曽の方たちはどう捉えているのかな、場合によったら、とても価値のある場所だという風には捉えられていないのではないかと。

永井　わかってないです、こちらの方は。まあ、木曽に限らず、日本でも世界でも、自分の住んでいる場所の価値なんて、なかなかわからないものですけどね。

司会　だけど、お金持ちは一等地に住んでいることをプライドにしますよね。それと同じように、木曽も、まず何よりもここに住んでいる人が、この場所の価値を誇らなければ、話ははじまりませんよね。

永井　いや、それどころか、機会さえあれば逃げ出したいと思ってる。

司会　私は、この１年、木曽のあちこち取材して回らせていただいたんですけど、ものすごく疑問に思うのは、これだけの自然に囲まれていながら、野山で子供たちが普通に遊んでいる姿を、ほとんど見かけなかったんですよね。まあ、それだけ子供の数が少ないということかもしれないんですけど。

木曽の川は、環境教育のフィールドとして最適。実際に川に入って遊ぶという体験が、もっと気軽にできるような環境作りが期待される。

富樫　木曽は、やっぱり、子供たちを川で泳がせて欲しいんですよね。

永井　あー、そうですね。本当にそうですね。

富樫　長野県というところは、南北に「糸魚川-静岡構造線」が走っていて、東と西で地質が全然違うわけです。県の東側に比較して、西側の地域にはキレイな淵をもった渓谷ができやすいんです。

司会　フチ？

富樫　そうです、川の中の淵と瀬。西側には固い岩石があって、そこに適度な割れ目が入っていて、水量の豊富な水が勢いよく流れ出ている、そういうタイプの川が多いんです。

司会　それは、岩肌の岩盤だから、水が濁らずキレイ、ということですか？

富樫　濁らない、ということももちろんありますけれど、瀬があり淵があり、変化に富んだ河床ができやすいんです。そのおかげで、水棲生

物や魚などがたくさん棲息しているし、遊んでいても面白い、大人も子供も楽しめる川です。木曽にはそういう川がたくさんある。

司会　木曽はどこにいても川の音が聞こえるし、水の透明度も高いように見えます。本当に素晴らしい川が多いと思うのだけれど、あまり川で遊んでいる姿というものを見かけません。（オブザーバーの木曽町役場職員・伊藤氏に）聞くところによると、今の教育では、子供たちが川で遊ぶことをあまり奨励していない？　むしろ禁じている？

伊藤　やっぱり、ダムができて以来だと思います。ダムは時々放水しますね。放水するときに、サイレンが鳴るんです。サイレンが鳴ったら、逃げなきゃいけない。だから親は「サイレン鳴ったら逃げろ」と子供に言うわけですけれど、そのうちやっぱり言う方も言われる方も面倒くさくなっちゃって。それで、だんだん「危ないからあまり泳いではいけません」ということになってしまった。そんな感じかなと思います。

角屋　木曽町環境協議会（エコネットきそ）の角屋です。私の記憶では、昭和41年までは普通に川で泳いでました。小さい子供は八澤川のNTTの前あたり、もうちょっと中級になると、今の関所橋の下あたり、そして上級者は中学校の下黒川と木曽川が合流する、通称「入道口」と呼んでいるあたり、という具合でした。昭和42年に小学校にプールができて、それからじゃないでしょうか、泳がなくなったのは。

司会　そりゃ、プールの方が安全ですよね。だけど、川が危険だからといって、それを理由に泳がせない、というのは、とても残念な気がします。というか、大人の怠慢と言えなくもない？

永井　だから、日本はある時期から、大人が自然を愛でることをやめちゃったんですよね。あと、どういうわけか、危険ということを全部他人のせいにしちゃった。それで、行政とか学校とかに全部押しつけちゃった。

司会　今、木曽では、学校教育の一環で、この豊かな自然そのものを教材にして、木曽ならではのカリキュラムを授業で行ってたりするんですか。

伊藤　いや、私の知る限りないと思います。

富樫　開田高原では、チャマダラセセリのような希少種の保存のために、草原の草刈りとか火入れとかが行われていると思うのですが、そう

いったことも、学校教育の中で、屋外授業をしたりしないんでしょうか？

永井　いや、ほとんどやってないと思います。
学校はもう、文部科学省で決められた、全国同じカリキュラムをこなすだけで、いっぱいいっぱい。

富樫　それは、本当にもったいないですね。人の自然に対する営みそのものが、ものすごく素晴らしい教材だと思うんですけど。

伊藤　開田地方の火入れとか草刈りとかは、地元の人間にとったら、もともと単なる害虫駆除なんですよね。

永井　もともとはね。

伊藤　チョウの保存のためというよりも、あくまで、自分たちの農業のためなんです。地元の人間はそんな感じだから、なかなか自分たちでは気づきにくいんでしょうね。

富樫　時代の変化とともに、いろんな行為の役割や意味合いは、変わっていくんですよね。だから、その変わっていくことそのものが、環境教育の生きた教材になると思うんですよ。

長野県の絶滅危惧I類に指定されたフサヒゲルリカミキリ。現在、確実に棲息が確認されているのは、長野県と岡山県のみとなった。
（画像は、長野県環境保全研究所のホームページより）

永井　チャマダラセセリもですけど、開田だと、もっと大事なのがフサヒゲルリカミキリ。２年くらい前に長野県の絶滅危惧種に指定されたんですが、こいつの開田での生態がよくわかってないんですよ。だから、例えば、これを調査するクラブを作って、小学校３年生になったらみんなそのクラブに入る。で、いろいろ調べてみたけれど、この１年は見つからなかった。何故見つからないのか、みんないろいろ考えますよね。その子たちが４年生になります。今度は彼らが先生になって、３年生の子たちを教えていく。５年になるともうマイスターになって、もっといろいろ指導する。そうすると、人に教えるということがどれほど難しいか、身をもってわかってくる。そこで始めて教わることの大切さもわかってくる。こうしたことは、言葉じゃないんですよね。全部、体験なんです。そういうのは、自然というフィールドでないとできないんです。

司会　アメリカとかドイツとかだと、そういう感じの自然科学教育が行われているようですね。

永井　ええ、どうして日本ではそういう教育ができないのかな、と思うん

です。

司会　だから、そういう、学校教育ではなかなかできないような教育を目指して、永井さんは、今日オブザーバーとしてお見えいただいている竹脇さんや、先ほど話に出た植物学者の楯先生たちとともに、自然科学教室を展開されているんですよね。えーっと、何と呼ぶんでしたっけ？

永井　木曽ネイチャーマイスター養成講座。

司会　それはどのくらいの頻度で行われて、参加者はどれくらいですか？

永井　今年は年６回の開催で、参加者は各回とも20〜40人位でしょうか。

木曽ネイチャーマイスター講座「春の女神ギフチョウに会いに行こう」の様子

司会　対象は、子供たち？

永井　限定はしていません。親子で参加される方が多いようです。

司会　いいですね。親といっても、先ほどの話だと、もう川で泳がなくなった世代なんですよね。だから、まず大人が自然を愛でないと。
永井さんの講座は、当然、昆虫がテーマなんですよね。

永井　そうです。ギフチョウを探しに開田高原でフィールドワークします。

木曽ネイチャーマイスター講座「城山の珍しい植物を観よう」の様子

司会　どんなことを教えるんですか。

永井　５メートル以上離れろ。声出すな。音出さすな。質問がある人は手を挙げろ。常に一人で山に入ってるつもりで行動しろ。（笑い）

司会　（笑い）それはまたスパルタですね。でも、面白そう。

永井　そうでないと、単なる「物見遊山」で終わってしまう。

木曽ネイチャーマイスター講座「川の虫に聴く、水の中の住み心地」の様子

司会　まあ、永井さんはそうおっしゃってるけど、ものすごくサービス精神の旺盛な永井さんのことだから、きっと、いろいろ工夫された面白いプログラムなんでしょうね。一度、受けてみたいですね。
年６回開かれる他の講座は、どんな内容なんですか？

永井　それは、私より、ネイチャーマイスター講座事務局の竹脇さんから。

竹脇　１回目が永井先生の「ギフチョウに会いに行こう」で、２回目が楯

先生の「城山の珍しい植物を観よう」。３回目が「川の虫に聴く、水の中の住み心地」。４回目以降はまだ詳細が決まってないんですが、「御嶽山の地質と地形」・「木曽の野鳥の生態」・「木曽の星空」という感じになると思います。

司会　昆虫→植物→水→地質→鳥→星という流れですね。それはものすごくバランスの良さそうなカリキュラムですね。

竹脇　さっき富樫先生がおっしゃってた川遊びも、ちゃんと３回目でやります。川遊びというより、一応、ちゃんとした水質調査をするんです。どんな水生生物が棲息しているか、ということを指標に、川の状態を調べます。

司会　それは、どのあたりの川に入るのですか？

安藤広重作「木曾街道六拾九次」に描かれた宮ノ越宿。

日義は、広重が描いた素朴な田園風景を今に残す貴重な場所。特に春は、まさに童謡「春の小川」に謳われていたような日本の光景そのもの。

竹脇　日義です。

司会　ああ、やっぱり日義ですよね。
私は取材で日義を回ったことがあるんですが、季節がちょうど春だったせいか、童謡の「春の小川」の歌そのままのような場所でした。都会生活者からしたら、日義は、夢のようなところですよね。

永井　日義は数十年前の古き良き日本の原風景が、今だに残っている。

司会　少し手を入れてあげれば、環境教育のフィールドとしては最高なんじゃないでしょうか。まだあまり手がつけられてないから、逆に、あそこのポテンシャルは、ものすごく高いと思います。

永井　木曽川の本流は、魚を捕って遊ぶと言う意味では、ちょっと狭くて真っ直ぐすぎる。だけど、日義の支流だったら、ほんの少し手を加えて、わざと迂回を作ったり、扇状砂地なんかを作ったりして、遊ばせるための場所を特別に作ってみてはどうでしょう。時には、水を堰き止めて、今日は魚を自由に捕ってもいいよ、とかね。
山野草とか山菜とかもどんどん栽培して、ここのものは持って帰ってもいいよ、とかにすると面白い。天然記念物クラスのものも、どんどん栽培して売ればいい。

司会　どうせだったら、宮ノ越宿の復興整備とか、義仲の物語の再構築、あるいはこの前できたばかりのツリーハウスなんかも絡めれば、日義地区だけでも、環境教育から歴史・文化教育まで、多彩なカリキュラムがたくさん開発できそうですよね。町の回遊性も生まれる。

永井　とにかく、木曽の自然をベースに、多種多彩なカリキュラムを開発したいんですね。お父さんは釣りをしたり、林業体験したり、蕎麦打ちしたりしてもいい。お母さんは山菜採りやスローフードやヨガ、お子さんたちは昆虫採集や川遊びといった具合に、いろんな世代のいろんな嗜好の人が楽しめる、多彩なカリキュラムを、とにかくいっぱい作りたい。

司会　ああ、面白いですね。いろんな組合せができるから、無限の楽しみ方ができますね。だけど、そうなると、永井さんや竹脇さんのようなマイスターが、いくらいても足りなくなりませんか。

永井　営林署のOBや森林組合のOB、元学校の先生など、ものすごくノウハウを持ったお年寄りが、たくさんいるんですよ、木曽には。

司会　なるほど。確かにスゴイですよね、あの人たちの山の知恵は。
あと、さっき永井さんがおっしゃってた、子供たちが子供たちに教えるというシステム。木曽の子供たちが、都会から来た子供たちに自然の遊び方を教える、そんな講座があっても面白いですよね。
だけど、そのためには、何よりも木曽の子供たちが、この木曽で遊ぶ達人、文字通り「木曽ネイチャーマイスター」にならなければならない。いっそ、ネイチャーマイスター養成講座を、学校教育に組み込んじゃえばいいんじゃないでしょうか。

竹脇　環境教育をもっと普及させようと思ったら、学校の協力がないと、とてもじゃないけれど無理なんです。とにかく今の学校は忙しい。去年１年やってみて、小学生はまだ多少参加しますけれど、中学生になるとほとんど来ない。部活動というやつが忙しすぎて、野山や川で遊ぶみたいなことに割ける時間がない。

司会　だから、学校の授業で必須科目にしたらいいんですよね。年間６回くらいの課外授業くらい、何とかならないかな、とつい思ってしまいますけれど、木曽町だけ他とは違う授業をするというのは、日本ではなかなか難しいんでしょうね。他に、木曽ネイチャーマイスター講座を運営されてきて、何か困ったこととか、課題とかありますか？

竹脇　去年、養老孟司先生が、永井先生のところに遊びに来るということになって、せっかく木曽に来るんだから、と、地元の子供たちを集めて昆虫教室みたいなものを開こうよ、ということになったんです。

司会　それはテレビ放送されたやつですね。

2010年７月に行われた木曽町環境協議会の特別企画「タケシくんとしんちゃんのびっくり虫めがね」同年８月にTV朝日系列で全国放送された。

竹脇　そうです。テレビまで入るんだから、ちゃんと企画しなきゃということで、午前中は昆虫採集、お昼は各自持参のお弁当を食べて、午後からは分類やったり、標本作ったり、さらにはお二人にちょっと講義みたいなものもやってもらおうか、というふうに企画したわけです。そしたら、ある人がね、それは東京の人ですけど、「真夏にそんなプランはダメです」と言うんです。「こんな真夏に、お弁当持って一日中外を歩いて、子供が食中毒にでもなったらどうしますか」と言うんですよ。ちょっとビックリしましてね、「お母さんが、朝、自分の子供のためにお弁当作って、それを食べた子供があたったとして、文句言う親がどこにいますか？」と言うと、「東京では言う。」と。（一同笑い）

司会　そうですか、それはちょっと笑えない笑い話ですね。いわゆるモンスターペアレント対策ですね。

永井　いや、笑い話じゃなくて、真面目に訴訟問題とかもあらかじめ考慮しておかないといけない。そういうのを考えると、自然が相手の環境教室では何が起こるかわかりませんから、やれることがどんどん狭くなっていってしまう。

司会　先ほどの「川で遊ぶな」という話と、根っこは同じような気がします。だけど、それでも、やれることをかき集めるようにして、草の根の環境教育を続けておられるんですね、お二人は。

5）生物多様性をテーマに、町おこしは可能か？

司会　さて、今日の座談会の大きな目的は、実は木曽町の「町おこし」です。木曽の最大の魅力は、この豊かな自然と、そこに棲まう生物の多様性にある、ということは誰もが認めるところなんですが、さあ、果たしてそれが「町おこし」として成立するのかどうなのか。
富樫さんは、長野県環境保全研究所というところに勤務されていて、ご自身の研究課題として、長野県型エコツーリズムを開発しようとされているとお聞きしました。エコツーリズムというのは、これからの観光ビジネスとして、今、とても注目されていますよね。どんなビジョンで研究されていますか。

富樫　長野県の地質上の特異点をピックアップして、その成り立ちや地質学的意味、もっと言うと「地球の記憶としての物語」みたいなものを記述していくことで、長野県の自然を、もっとたくさんの人にもっと身近に感じてもらいたい、そう思っています。

司会　木曽だとどんな感じになりますか。

富樫　南信から順番に整理しているところですので、木曽は来年の研究になるんですが…木曽は、先ほども言いましたけれど、地球の中身が外に露出してしまっているような場所です。地質学的には「典型露頭」と言いますけれど、そういうものをもっともっと活用したい。例えば、２億年前の石を観察できるような良い場所がある。そういう場所で、実際に触ってみることで、地球を肌で感じて欲しいと思います。

司会　ああ、いいですね。確かに物語が見えてくるようですね。

富樫　それから、何と言っても御嶽山。この山は地質学的にも面白いのですが、忘れてならないのは、ここが3,000mを越える頂を持つ高い山であるにも関わらず、実は多くの部分が里山でもある、という点なんです。

司会　なるほど、そうすると御嶽のイメージが随分変わりますね。同時に里山という言葉のイメージもガラっと変わります。

富樫　そうです。今、環境省などで言っている里山（SATOYAMA）というのは、どちらかというと、東京や大阪近郊の平野のそばにあるような、丘陵の雑木林のイメージが強い。だけど、木曽に限らず信州はどこもそうなんですが、山そのものが里山だし、山に続く高原も立派な里山、そういう所が多いのです。木曽は、そうやって考えると、町じゅう丸ごと里山なんです。

司会　生きる知恵として、山と寄り添うように暮らし、そこからいろんな恵みをいただいていたわけですね。

富樫　だから、単に、木曽に来て自然に触れるということだけでなく、里山の暮らしそのものをじっくり体験できるプログラムがあるといいと思うんですよね。

司会　そうですね、イタリアやフランスのエコツーリズムやアグリツーリスムだと、１ヶ月くらい滞在して、農場や田舎の生活をただ楽しむといった類いのプログラムが当たり前のように用意されてますよね。

富樫　私が体験してみたいのは、木曽馬。これはかけがえのない木曽の地域資源だと思うんですけど、今は「木曽馬の里」でちょこっと触ったり、乗せてもらったり、といったことぐらいしかできません。だけど、もう少し踏み込んで、馬とともに暮らした日々というのは、どういうものだったか、ということが体験できるようなプログラム

かつて木曽の家では、どこも木曽馬を飼っていて、家族同然に大切にされていた。今では、開田高原の「木曽馬の里」で50頭足らずが残っているのみである。

があったらいいなと思います。

司会　木曽馬の数がこれ以上増やせないという問題はありますが、木曽馬は動物セラピーの中でも、特にセラピー効果が高いとも言われていますね。

富樫　５年前に、「開田高原の70歳以上のお年寄りが、子供の頃どんな暮らしをしていたか」という聞き取り調査をしたんです。そうしたら、当時の子供たちはみんな馬を引いていた。荷をつけた馬を親と一緒に一頭づつ引いて歩いたり、朝に放牧した馬を夕方は家まで引いて来るのが子供の仕事だったりした。小さい子供は、ちょっとビクビクしながら、自分よりずっと大きい馬を、頑張って引いたようです。その頃の開田高原は、馬を飼育するために、ものすごく丁寧な草刈りをしていたんです。そうやって手入れされた草原は本当に美しかったと、みんな言う。馬と寝食をともにし、馬を引きながら美しい野山を歩く生活なんて、想像するだけでもトキメキますよね。そうした記憶に残る暮らしを、丸ごと再現できそうな場所は、おそらくもう木曽にしかないかもしれません。

司会　まあ、今は木曽でもそんなことは体験できないわけですけれど、こうしたことを１つ１つできるようにしていけば、それは、ちゃんとしたビジネスになりますね。
永井さんは、もう既にいろいろ環境教育を実践されているわけですが、もしも、お金やらいろんな制約が全くないとして、木曽町の町おこしにつながることなら何でもやって良い、ということになったら、どんなことがしたいですか？

永井　私は、山をテーマにね、木曽と東南アジアの人々を結びつけるプロジェクトをやりたいんですね。

司会　ほう！それは、また壮大なプロジェクトですね。

永井　私は、長くマレーシアとかフィリピンとかボルネオとかの密林を、あちこちずっと回ってきましたが、そうした開発途上国で、今、何が問題かというと、一番貧しい人たちはお金になる資源として、木を切るわけです。だけど、ちょっと木が必要な場合でも「皆伐」といって、ある面積、丸ごと切っちゃうわけです。そうでないと、密林ですから、木を外に運び出せないんです。
普通みなさんは、密林というくらいだから、そんだけ切ってもまたすぐ生えてくるだろう、と思うかもしれないですが、違うんです。熱帯の土壌は、実は、非常に浅くて栄養土が少ない。それを何がカ

バーしていたかというと、落ち葉なんです。だけど、突然、木を切っちゃうと、スコールの時に雨をさえぎるものがないから、表層土が全部、流されてしまう。そこに強風とかが吹くと、またどんどん木が倒れていく。そんな具合に、密林があっという間になくなって行きます。

司会　それは深刻ですね。

永井　だから、人の手を加えないといけないわけです。密林こそ木を植えなくてはならないんですけれど、単一種じゃダメ。その木にまつわる害虫だけが一気に増えてしまう。だから多種多様の木を植えなくてはならない。つまり、ちょっと木を切っただけでも、元の密林に戻すのには、大変なノウハウがいる。それも、単に植物学だけでなく、地質学だったり昆虫学だったりといった、トータルなノウハウ。

木曽の山は、江戸の昔から、人の手で大事に管理され、育成されてきた。その歴史ある山の叡智を結集し、世界に向けて発信したい。

司会　東南アジアには、そのノウハウがない？

永井　そう、だから、そうした東南アジアの若者に森林再生のノウハウを教えるための教育機関を、この木曽に誘致したいんです。

司会　木曽には、人の手によって山を管理してきたノウハウがある、ということでしょうか。

永井　そうです。東南アジアの若者たちは、国に戻ったら、まず人工林を作らなくてはならないわけですが、木曽は人工林の大先輩ですから。

司会　だけど、熱帯と木曽では、実際のノウハウは全く異なりますよね。

永井　もちろん、木曽のノウハウそのものは、ほとんど役に立ちません。というか、熱帯と一口にいっても、各地域によってノウハウは細かく違ってくるわけです。だから、具体的なノウハウは、実は、世界中のどこにもない。だけど、考え方とか、アプローチの仕方とか、課題解決のための方法論を学ぶことが、まず何よりも必要なのです。そして、そのための知恵や歴史が、木曽にはある。

司会　よく飢餓で苦しむ地域に対しては、食べ物そのものを援助するのではなく、食べ物を栽培する方法そのものを教育することの方が、ずっと有効なんだと言われることと、同じですよね。

永井　それで、世界中の引退した研究者とか科学者を集めて、先生として木曽に来てもらいたい。人口も増えますよね。そういう人たちと営

林署のOBたち、彼らが山で何をしてきたかということ自体、かけがえのない財産ですから。もう先生は全員、年寄りでいい。

司会　それは面白いですね。先生は、学者というより「森の賢者たち」。

永井　日本は、毎年、莫大なお金を東南アジアのODAに使ってますね。だけど、その使い道は全部ハコばっかり。だから、その一部を、ぜひ「人」に使って欲しい。例えば、そうしたお金で、東南アジアの若者たちが木曽に留学してくる。彼らは、選ばれてやってくるわけだから、祖国ではエリートなわけです。ひょっとしたら、将来、大臣とか首相とかになるかもしれない。そういう人たちに「おまえ、日本で学んだことがあるって聞いたけど、どこだよ。東京？大阪？名古屋？」「そんなとこ知らないよ、木曽だよ」（笑い）って、そんなことにならないかなー、と勝手な妄想を描いてますけどね。

司会　本当に素晴らしいです。「世界森林大学」構想ですね。

永井　そうなんです。そういう大きな構想の中で、今、現実に何ができるかということを考えることが大事だと思うんです。

司会　本当にその通りだと思います。「世界森林大学」という大きなビジョンに向かう具体的アクションとして、今やられている「木曽ネイチャーマイスター養成講座」もあるということですね。
問題になるのは、やはりお金ということになりそうですが、COP10では、大企業に対して「もっと積極的に生物多様性に貢献する行動を起こしましょう」と宣言されましたけれども、具体的には何をしていいかわからない企業が多い、と聞いています。「世界森林大学」のような枠組みなら、企業もCSRの一環として協力しやすいのではないでしょうか。
こういう話を、ぜひ、今度は町長とか、町民の皆さんとも直接交わす機会が持てれば、と思います。
本日は、本当に素晴らしいお話しを、永井さん、富樫さん、ありがとうございました。オブザーバーの皆さんも、ありがとうございました。

全員　ありがとうございました。

※この原稿は、2011年7月5日に木曽町役場で開かれた座談会を元に、個々の方々にインタビューした内容等を交えて再構成し、文章化したものです。

【座談会DATA】

日　時	2011年7月5日（火）
場　所	長野県木曽町・木曽町役場　第２会議場
出席者	永井信二（昆虫学者）
	富樫　均（長野県環境保全研究所主任研究員）
	橋詰敦夫（司会：木曽賢人会／コミュニティプランナー）
オブザーバー	伊藤尚人（木曽町役場／財政企画課）
	中谷和博（木曽町役場／町民課環境係）
	竹脇　聡（木曽町環境協議会副会長）
	角屋明美（木曽町環境協議会）
	砂山純子（木曽賢人会代表）
	村松理代（木曽賢人会幹事／木曽ノート総合プロデューサ）

<木曽の生物多様性>

KISOYAMA イニシアティブ

木曽の生物多様性とエコツーリズム

木曽の生物多様性は、単に自然が豊かなだけでなく、幾世代にもわたる人の暮らしの営みによって支えられている。

■日本の生物多様性

世界的な自然保護NGOである「コンサベーション・インターナショナル（CI）」は、豊かな生物多様性が認められながら、絶滅の危機に瀕する地域を「生物多様性ホットスポット」に指定して、その保全を呼びかけています。CIによってホットスポットに指定されている地域は、全世界で34か所。地表面積でたった2.3%を占めるに過ぎないこれらの地域に、哺乳類・鳥類・両生類の、実に75%が棲息しています。さらに、維管束植物（コケ類や藻類を除いた植物）の50% と陸上脊椎動物の42%が、こうしたホットスポット内にしか生息していないことが確認されています。つまり、ホットスポットとは、地球規模の生物多様性を保全するために欠かせない最重要地域なのです。

この世界に34カ所しかないホットスポットに、私たちの住む日本が、国中まるごと指定されています。南北に長い国土に加えて、山がちで複雑な地形であること、四方を海に囲まれていること、亜寒帯から亜熱帯までの幅広い気候があること、豊かな降水量に恵まれていること、アジア大陸と陸続きになったり離れたりする中で生物相が独自の進化を遂げたこと、さらに最終氷期最盛期にも氷河で覆われることがなかったため、ヨーロッパと違って多種多様な生物が絶滅を免れたことなどなど、様々な要因が重なって、日本は生物多様性の宝庫となっているのです。

環境問題を考える場合、話は東南アジアやアフリカなどの熱帯雨林保全に関心が集まりがちですが、日本は、まず自国にある生物多様性の重要性について、正しく認識しなければなりません。

■自然を「手入れする」という文化

世界に34カ所あるホットスポットの中で、日本が他と大きく異なる特徴は、その人口密度の高さにあります。日本列島には、先史時代から一貫してたくさんの人間が居住し続けており、現在見られる自然の大部分が人間活動の影響を強く受けています。実際、国土の約７割を占める森林のうち、人の手が全く入っていない原生林は、屋久島や白神山地、知床などを除いてほとんどありません。木曽のように「天然林」と呼ばれている森林も、経済的な価値のある樹木を育てるために人の手が加わっている場合がほとんどです。つまり、日本の自然はその大部分が人間活動の強い影響下にあると言えるのです。

通常、人間による自然への関与が強ければ強いほど、その地の生物多

様性は損なわれてしまうものです。古来より自然に関与し続けてきた日本が、今だに豊かな生物多様性を維持できているのは、極めて特異な例と言えるのです。「コンサベーション・インターナショナル」の代表で動物学者のラッセル・ミッターマイヤー氏も、「先進国でありながら、日本にこれだけ貴重な生態系が残っているのは驚異的なことである」と語っています。

こうしたことから、日本の生物多様性は、自然を手つかずのまま保護してきたから維持されてきたというよりも、むしろ積極的に自然に関与しながら、その「賢明な利用(wise use)」を推し進めてきたからこその結果ではないか、という考え方が一般的となってきています。そして、その典型的シンボルとして、「里山」が注目されているのです。

里山とは、原生的な自然と都市との中間に位置し、農林業など様々な人間の働きかけによってその環境が形成・維持されてきた山のこと。日本は古来より里山から資源を奪い取りながら、同時に、柴刈りや落ち葉かき、植林や間伐などといった「手入れ」を行ってきました。こうした自然への「手入れ」こそが、日本の豊かな生物多様性を支えてきた一因と考えられているのです。

しかし、今、日本の山は危機的状況にあります。少子高齢化や過疎化、林業の衰退などが原因で、多くの山が「手入れ」されないまま放置されているのです。その結果、かつて日本中のいたるところに見られた身近な生き物が、急速に姿を消しつつあります。例えば、メダカやトノサマガエルなど、かつて日本中に当たり前のように見られた生き物が、今では絶滅危惧種にリストアップされています。日本がホットスポットに指定されているということは、それだけ数多くの絶滅危惧種を抱えているという証しでもありますが、それはトキやイリオモテヤマネコなどといった特殊な希少種だけの話なのではなく、こうした身近な生物が絶滅しつつあることに対する警告なのです。日本の生物多様性は、人が自然と関わらなくなったことが原因で、今、危機に陥っているのです。

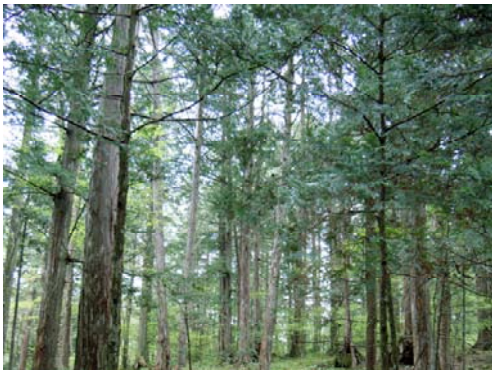
■江戸の森林保全政策

里山に代表されるように、日本人は自然を「手入れ」することで生きてきました。しかし、だからといって、日本人が常に自然と共生してエコロジカルに生きてきたかどうかについては、専門家の間にも異論があります。日本人も、他の多くの民族と同じように、自らの生活や欲望のために、激しい自然破壊を繰り返してきた事実があるからです。実際、生物多様性を脅かすほどの大量の森林伐採が、過去に何度も起こっています。その最も顕著な例が江戸時代でした。戦国時代から天下泰平の世へ移行した事による人口爆発や、江戸や名古屋で頻発した大火などが原因で、日本中の木々が乱伐されました。そのため、江戸期の日本は、いたるところ、禿げ山だらけだったと言われています。

しかし、江戸時代の禿げ山は、そのまま痩せ地となって砂漠化したわ

けではありませんでした。その後、見事なまでの回復を果たすのです。古今東西、人が伐り尽してきた森林の多くが、二度と再生することなく砂漠化してしまったことから見て、いかに日本の森林回復が特異であったかがわかります。

過剰な伐採がありながら、それでもなお、日本の山が完全破壊から免れたのは、豊富な降水量や急峻な地形といった日本独特の自然環境の恩恵もさることながら、江戸幕府による森林管理政策に負うところが大きかったと言われています。森林消失が原因で山崩れや河川の氾濫といった自然災害が頻発したこと、木材資源の枯渇が深刻な経済問題を引き起こしたことなどを重く見た幕府は、「留山」や「停止木」など、厳格な懲罰制度を設けて森林を保護するとともに、各地で植林を奨励したのです。

アメリカの歴史学者コンラッド・タットマンは、「日本人はどのように森をつくってきたのか」(築地書館1998年)において、「一本伐ったら千本植えよ」と説いた松平定綱や、「もし伐採事業者が、山の森林を数十の区画に分け、一年に一区画ずつ伐採すれば、全森林は青々と維持され、材木は増える」と説いた貝原益軒などを例にあげながら、江戸は世界に先駆けて「植林や輪伐」を行った国として、ドイツと並ぶ森林管理の先進国だったと記しています。日本の豊かな生物多様性は、恵まれた自然環境のみによって偶然維持されてきたわけではなく、森林に対するたくさんの人々の知恵と営みによって、辛うじて支えられてきたのです。

赤沢の木曽ヒノキの天然林。貴重な天然の木曽ヒノキが林立するこの天然林は、決して「自然」にできたわけではなく、江戸時代から続く人の「手入れ」の賜物である。

■木曽の生物多様性を支えたもの

現在、木曽地域には樹齢200年～300年を超える木曽ヒノキの天然林が広がっており、周辺の混交林や人工林とともに、豊かな生物多様性を保障する源泉となっています。一見「自然」そのものに見える木曽の天然ヒノキ林ですが、ヒノキは耐陰性に劣る樹種のため「原生林」ではあり得ません。いったん皆伐されて禿げ山となり、そこに芽生えた多様な苗木の中からヒノキだけを注意深く残すという「手入れ」によって形成されたものなのです。つまり、択伐によって人工的に維持されてきた「半自然林」なのです。そして、これこそが、尾張藩による森林管理政策の賜物です。木曽は、江戸時代に行われた森林管理政策の、その最も優れた成功例と言えるでしょう。

しかし、こうした成果は、決して「政治力」だけで達成されたわけではありません。田畑に乏しい木曽の住民にとって、木は命の糧でもありましたから、いくら「木一本、首一つ」といわれたほどの厳重な取締りがあったとしても、その地に暮らす人々の理解や納得がない限り、完全には機能しないものです。実際、世界の森林消失においては、どんなに厳しい規制や、あるいは逆にどんなに厚い補償を施しても、盗伐が後を絶たず、結局砂漠化してしまうといった例が数多く見受けられます。しかし、江戸時代の木曽においては、盗伐で厳しい罰を受けた人はほとんどいませんでした。生活苦で木曽から逃亡した人もいなかったし、管理

を不服として大きな騒動が起こったわけでもありませんでした。もちろん、厳しい森林管理の見返りとして尾張藩は住民に米を配当していましたし、さらには、停止木以外の雑木や下草は自由に伐採できたため、規制の影響は意外と少なかったのではないかとも言われています。しかし、それでも、木曽の住民自身が禿げ山と化した山々を前にして「当分の間、木は伐らない方が良い」と得心したからこそ、規制はしっかりと守られたのではなかったでしょうか。そうでない限り、ほとんど罰則者を出さなかった理由は説明がつかないように思われるのです。

木曽には長年培われてきた「山の知恵」というものがあって、尾張藩による森林管理はこうした「山の知恵」に合致していたからこそ機能した…こう考えると、木曽の豊かな生物多様性は、行政と民衆とが協働で育んできた「文化遺産」であるとも言えるのです

「木曽式伐木運材図絵」より「株祭之図」。木を斬り倒した後、木の梢を株に差して、山の神を祀ったという。木の精霊への感謝の印だったとされている。

■木曽山イニシアティブ

江戸時代における木曽の杣人たちの「山の知恵」は、幕末に「木曽式伐木運材図絵」としてまとめられました。急峻な木曽の山の中で、どのようにしてヒノキの大径木を伐採したのか、貴重な木曽ヒノキをどうやって傷つけずに名古屋まで搬送したのか、当時林業の先進地だった木曽が持つ独自のノウハウを解説した技術書ですが、同時に、木曽の杣人たちの「自然観」や「思想」がよくわかる貴重な資料でもあります。例えば、木を伐る際、木曽には以下のような「山の知恵」が共有されていたことがわかります。

・まず老大樹の根元に常磐木をたてて注連縄を張り、御神酒を奉納して、山の神をまつってから、仕事に着手した。
・月に一回は作業を休んで、山神祭として夜通しお酒を飲み明かした。
・立木の伐採にかかる前に樹幹を斧で叩いてみて、鳥やリスが飛び出すと、その木は伐られなかった。これは一種のタブーと考えて良いが、結果的に野生動物など生態系の保護に役立っていた。
・木を伐る道具としては、斧のみを使用した。鋸は音響が静かなため、盗伐されやすくなるという理由で、その使用が禁止されていた。
・木を伐り倒すと、木の梢を株に差して山の神をまつった。これを株祭りといい、その木の中間を山の神より賜るという儀礼であった。（以上、市川健夫著「山と木と日本人」（NHKブックス）より抜粋して再構成）

このように、山の作業は常に神への祈りとともに進められていました。その理由について、市川健夫氏は、木曽の杣人たちが「森林や樹木に精霊が宿っていると考え」ていたから、と説明しています。

木曽の杣人たちは、単なる仕事として木を伐っていたのではなく、木を伐ることを通して「神である自然と対話」していたように思われます。もちろん、今日的な意味での「環境保全」という考え方は存在しなかっ

たと思われますが、結果として「環境保全」につながるような「山の知恵」が木曽には溢れていたと言えるのです。そしてそれこそが、木曽の豊かな生物多様性を支えてきた重要なファクターなのです。

「木曽式伐木運材図絵」の完成から200年近くたった現在、林業そのものの方法や道具は大きく様変わりしました。今では、斧ではなくチェーンソーで効率よく伐採されていることでしょう。また、木曽川を使った運材法なども、川にいくつものダムができ、森林鉄道やトラックといった新しい輸送手段が普及すると共に、跡形もなく消え去りました。そして、何より、社会の仕組みや人々の価値観は、全く変わってしまいました。幕末に描かれた書物など、遠い過去の単なる記録でしかないように思われます。

しかし、本当に驚くべきことですが、「木曽式伐木運材図絵」に描かれている木曽の「山の知恵」のエッセンスのようなものは、今だに木曽の人たちに脈脈と受け継がれているようにも思われるのです。そう実感する出来事に、私自身、木曽ノートの取材を通して、何度か出くわした気がしています。

そのうちの１つは、2011年の４月、木曽町在住の植物学者・楯誠治先生を講師に迎えて開催された「城山史跡の森散策ツアー」に参加した時のことでした。「城山史跡の森」は木曽町の里山ともいうべき身近な山ですが、ササユリやカザグルマ、ヤマシャクヤクなど、県指定稀少野生植物も見られるほどの貴重な「ホットスポット」でもあります。50種以上にも及ぶバリエーションが観察できる野生のスミレ群や、２種類のサンショウウオが棲息する権現滝、樹齢300年を超える天然ヒノキや、ここを北限とするシダ植物の繁茂など、木曽の生物多様性を象徴するフィールドとしての魅力に溢れています。さらに、楯先生の懇切丁寧な解説や、時折目の前に広がる木曽駒ヶ岳や御嶽山の雄大な景観など、まさにエコツアーの条件を十分備えた木曽町の重要な観光資源の一つです。しかし、この日私が最も強く印象的に感じたことは、全く別の所にありました。

木曽町福島「城山史跡の森」。戦国時代の福島城跡があることから名付けられた。明和4年（1767年）には伊勢神宮の御用材として、木曽ヒノキ１万本が伐採された。現在は国有林だが、木曽町の典型的な里山として自然遊歩道が整備されている。

長野県指定の稀少野生植物・カザグルマ。城山史跡の森に自生している。〈写真は、木曽ネイチャーマイスター講座のホームページに掲載のもの〉

このツアーは旧営林署のOBや森林組合の方たちを中心としたボランティアで運営されています。かつてこの山で働いていた方たち自身がインタープリター（ガイド）をつとめられているのですが、その中の１人の方が、旧営林署跡地を出発し、緩やかな山道からいよいよ遊歩道コースに入ろうとする、まさにその時に、胸の前で小さく手を合わせ、前方の宙空に向かって頭をペコンと下げられたのです。ほんの一瞬の出来事でしたが、それは多分、「山の神」への挨拶だったように思うのです。あたりには鳥居も祠もありませんでしたから、まさに山そのものへのお祈りだったと思われます。

「山の神さま、これからみんなで山に入らせていただきます。どうか皆の無事をお願いいたします。」そう語っているように見えました。そして、数時間のトレッキング後、昼食場所となる福島城趾に到着すると、今度はリュックの中からお酒を取りだして、小さな祠の前にお供えされ

たのでした。

こうしたことは、山で働く人にとっては、ごくごく当たり前のことなのかもしれません。単なる「いただきます」とか「ごちそうさま」ほどの意味しかないことなのかもしれません。しかし、山に触れる機会の少ない都市生活者にとって、当たり前のように山に祈る姿は、とても印象的だったのです。単に私たちを案内するというだけのことでさえ、山と対話しながら進めている、そんなふうにも思われたのです。かつて、木を伐る作業の一つ一つが常に「山の神」への祈りとともに進められていたことの名残りと言っても良いように思われました。そう考えると、これも立派な「山の知恵」なのです。そして、こうした小さな「山の知恵」の積み重ねこそが、木曽の豊かな生物多様性を支えてきたのです。

■ただひたすら「森林を称える」こと

2011「国際森林年」のロゴマーク。居住環境や食料・水等の供給、生物多様性保全、気候変動緩和といった森林の多面的機能が人類の生存に欠かせないものであることを訴えるとともに、その中央に人間を配し、世界の森林の持続可能な経営、保全等における人間の中心的役割を称えようとしている。

国連は2011年を「国際森林年」と定め、森林破壊の防止と植樹に重点を置いたキャンペーンを展開しています。このキャンペーンで国連森林フォーラム（UNFF）は、「Celebrating Forests for People（人々のために森林を称える）」というキャッチフレーズを採用し、生物多様性を保全する上で、森林と人の関わりがいかに重要性であるか訴えています。UNFF事務局長ジャン・マックアルパイン氏は、「私たちが一貫して使用し、広めたい言葉は『称える』です。森林を称えるのです。否定的なことをつい話しがちですが、そうではなく森林の素晴らしさを共に称えましょう。森は驚きに満ち、息をのむほど美しく、荘厳です。これまでと違う形でこのことを伝えていかなければなりません…それに、それは語る価値のある話なのです。」と述べ、ただひたすら「森林を称える」ことの意義を強調しています。

難しい環境問題理論や経済的な価値の計算など、生物多様性をめぐっては既にたくさんの議論が成されていますが、しかし、そうした机上の空論よりも、とにかく「ただひたすら森林を称える」ことの方が、森林や生物多様性の保全に有効であるというメッセージは、非常に説得力があります。日本で起こりつつある「里山賛歌」や「山ガール」、「エコツーリズム」などの広がりも、こうした「森林を称えよう」という世界的な動きに呼応していると言えるでしょう。

■木曽式「山の知恵」大全

木曽には称えるべき森林があります。そして、既に述べてきたように、木曽の森林は、ただ単に自然に（ありのままに）形成されたものではなく、時の権力者や木曽に住む人たちが協働で育んできた「山の知恵」の結晶でもあります。つまり、「木曽で森林を称えること」とは、「木曽の『山の知恵』を称えること」と同義なのです。

今こそ、木曽は自らの「山の知恵」を、全力で「称える」必要があります。そのためには、今、辛うじて残されている「山の知恵」が完全に

失われてしまう前に、何としてでもかき集められ、語り継がれなければなりません。その作業こそが「エコツーリズム」や「ヘルスツーリズム」と呼ばれる新しい産業を生み出す「宝の源」となるのです。

木曽の「山の知恵」を集大成するというと、ものすごくたいそうな大事業のように思われるかもしれませんが、決してそうではありません。無いものを創作したり、捏造したりする作業ではないのです。今も残されている具体的な事実を、ただ一つずつ列挙していくだけで良いのです。先に挙げたように「山に入る前にそっと手を合わせて会釈をした」といったような、一見取るに足らないように思われることでさえ「山の知恵」と呼べるのです。そして、それは「称えられるに値する」話なのです。

■アーカイブ手法としての「聞き書き調査」

しかし、そうした「木曽の山の知恵」は、日一日と失われていく運命にあります。「山の知恵」を有している人には高齢者が多く、そして彼らの多くは、自ら進んでその「知恵」を書き残したり、整理したりはしない人たちだからです。そこで、そうした「山の名人」の「知恵」を蒐集（アーカイブ）する方法として、若者による「聞き書き調査」を挙げておきます。

あまり知られていないことが残念でならないのですが、高校生が森の名人へインタビューする「森の聞き書き甲子園」（農林水産省、文部科学省、NPO法人共存の森ネットワーク他６社による主催）というイベントが、毎年開催されています。このイベントは、「山の知恵」の蒐集と「環境教育」が同時に実施できる、とてもユニークな試みです。

「森の聞き書き甲子園」は、全国から公募された100人の高校生が、やはり全国から選ばれた森や海・川の名人たちを実際に訪ね、各人の知恵や技術、人生そのものを「聞き書き」し、記録していくというものです。「聞き書き」とは、実際に話し手が語ったままを書き写す手法で、自分の感想や、主観による推測などは、一切加えてはいけないことになっています。そのため、時には、話が舌足らずになったり、完結しないまま唐突に終わってしまったりといったこともあるのですが、話し手の方言や独特の言い回しなどがイキイキと描かれており、とても面白いものができあがる場合も多いのです。

例えば、平成19年度に森の名人に選ばれた木曽町の林業家・巾崎理一氏は、「なぜ林業家になったか」という高校生の質問を受けて、次のように語ります。「俺は小学校三年の頃からおふくろに引っ張られて『坊、草とりに一緒に来い』って。俺はまだ子どもだもんで嫌になる。御料林は、リヤカーが引ける緩い勾配の道が全山にぐるぐる引いてあった。俺は、やんなるとここへ逃げ込むわけだ。（笑）そこは、林学の粋を集めた見事な山だった。すごいなぁ、と思ったよ。それで1ha でもいいから俺もこんな山を造ってみたいって思った。それから始まったわけ。」そして、小学生の頃に見た御料林を胸に、木曽ヒノキの人工林造りに情熱を傾けて

いくさまがイキイキと描かれていくのです。

また、平成21年度に選出された上松町の吉川康男氏は、「昔の杣は木を倒すことを『木を寝かせる』と言い、こどもを寝かせるとか病人を寝かすとか、そう言う言葉があるでしょ？木を倒すんじゃなく『寝かせるんだ』と…。そして木が倒れる場所を『寝床』だって言って、寝床の場所はいいか？とか寝床の下に木の株があったりしないか？（木が傷むといけないから）それぐらい大事にして伐ったんですよ。自分が思ったとおりの所に木が寝てくれると、うれしいもんです。」と、まるで江戸時代に描かれた「木曽式伐木運材図絵」さながらの話を、今だに語ったりするのです。

こうした言葉の一つ一つは、紛れもなく木曽が誇る「山の知恵」であり「称えられるに値する話」です。それらが現在の高校生たちによって「聞き書き」されることの意義は、単に「山の知恵」がアーカイブされていくことだけにとどまりません。「聞き書き」することから生まれる世代間コミュニケーションで、高校生たちは、まさにいろんなことを感じて、学ぶのです。実際、「聞き書き甲子園」に参加した高校生たちが書いた感想文には、彼らの驚きや衝撃が素直に綴られています。浜田久美子さんの「森の力」（岩波新書）から抜き書きして並べてみます。

・私も名人のように、楽しむことができて一生懸命に取り組める仕事に就きたいと思いました。
・現代の社会は山や自然から遠ざかっているとよく言うけれど、今回の取材でそれを強く実感しました。
・まず日本にはすばらしい技を持った名人が多く存在し、その技ですばらしいものを作っているということです。しかし私は今までそれを全く知りませんでした。知る努力をしなかったことも事実ですが、知る機会がなかったのです。
・ヘンな話、これまで自分が「消費」していることに気づいていませんでした。
・何事も一面だけを見ていてはうまくバランスがとれないということにも気がつきました。
・現代の林業が、日本のあらゆる経済や政治という面にも大きく巻き込まれながら成り立っているという事実に、とても衝撃を受けました。

さらには、インタビューを受けた森の名人の方にも変化が見られるといいます。自分の過去や仕事についてあらためて語ることが、これまでの人生への再確認になるのです。と同時に、自分の話を高校生が真摯に聞いてくれ、しかもレポートにしてまとめてくれることに大きな喜びを感じて、感激のあまり涙する人もいるとのこと。

木曽は、こうした「聞き書き」を、町単位で実施できないものでしょうか。「山の知恵」だけでなく、昔から木曽の人が食べてきた珍しい「食

材」や「料理」、木曽の人々が四季折々行ってきた「山遊び」など、アーカイブしておくべき要素が、木曽には「山のように」あるのです。

■「山の知恵」としての「遊び仕事」

木曽の「山の知恵」は、杣師や林業家などといった山のプロだけのものではありません。木曽の人々は、多かれ少なかれ、誰もが「山の知恵」を有しているように思われます。そうした「山の知恵」を洗い出す際の一つの指標として、「マイナーサブシステンス」という概念に注目したいと思います。

「マイナーサブシステンス」とは、直訳すると「副次的生業」とか「小さな生業」という意味を持つ民俗学用語。東京大学大学院教授の鬼頭秀一氏（環境倫理学専攻）は、その定義を「『経済』的には、副次的な意味しかないが、しかし、それでもなおかつ脈々と受け継がれてきているような副次的生業であり、消滅しても、たいした経済的影響を及ぼさないにもかかわらず、当事者によって、意外なほどの情熱によって継承されてきた、『遊び』の要素が強い営み」（『環境倫理学』東京大学出版会）であるとして、「遊び仕事」という訳語を提案しています。

具体的には、本来の生業とは別に行われる、山菜やキノコなどの採集、ミツバチの養蜂や野生のハチの巣獲り、食べられる昆虫獲り、川や池での漁撈、炭や道具のための木材収集などのことを指します。木曽では「山稼ぎ」とか「山遊び」と呼ばれるのが一般的かもしれません。本来の生業とは別に、山に入って生活の足しになる自然の恵みを手に入れてくる作業全般を指す、と言って良いでしょう。（ちなみに、鬼頭氏によると「遊び仕事」という語は信州地方で実際に用いられている言葉とのこと。木曽でもこの言葉は用いられるのでしょうか？）

こうした「遊び仕事」の多くは、どんなに頑張ってもせいぜい小遣い稼ぎ程度にしかならないものです。本業でもないため、道具や仕掛けにそれほどコストはかけられません。自然を相手とするために、思ったような成果や収穫があげられないことも多く、その割には辛い作業を強いられたり、危険な目に遭う場合すらあります。にもかかわらず、楽しくて楽しくてやめられない…それが「遊び仕事」なのです。

春のゼンマイや秋のマツタケなど、それなりの収入が見込める「収穫」もありますが、それよりも、その年の初物を肴にみんなでお酒を飲んだり、親戚や都会に住む知人などに配ったりするのが何よりの楽しみとなっているようで、シーズンが近づくと、早く採りに行きたくてムズムズしてしまう、そういう人が多いようです。山へ入って、こうした「宝もの」を見つけることは、「仕事」でもあり「遊び」でもあり、場合によっては「生き甲斐」でさえある、という人もいるほどなのです。

農文協（農山漁村文化協会）では、その公式サイト内にある「農文協の主張」というコーナーで、こうした「遊び仕事」を「自然と人間の、また人間と人間の、さらに農村と都市の調和をはかるうえでも、きわめ

て重要な位置と役割を担うもの」と位置づけて、「遊び仕事」の再評価を試みています。そこで述べられていることを参考に「遊び仕事」の意義をまとめると、以下のような３点に集約されます。（参考：農文協の主張2006年9月号「『遊び仕事』を現代に活かす」）

１）環境保全につながる「遊び仕事」

ほんの数十年前まで、ほとんどの日本人が「遊び仕事」をしていました。「遊び仕事」を通じて自然と関わり、自然のありがたさや生物多様性の意味などを、身をもって学んでいました。子どもから大人まで、「人は自然なしでは生きていけない」こと、「あらゆる生き物は、つながりを持ってこの地球上に存在している」ことなど、「遊び仕事」を通じて実感できていたのです。それは今の子どもたちが学校で教わる「世界の熱帯雨林が１秒間にサッカーコート２面分づつ消失している」といった環境教育的知識とは全く別のものです。文字通り「遊び」ながら培われた「山の知恵」なのです。「遊び仕事」は、自然に関わることで自然を手入れしてきた日本の「知恵」の典型とも言えるでしょう。そう考えると、「遊び仕事」こそ、子どもたちに継承したい大切な資産だと言えるのです。

２）人と人のつながりを育む「遊び仕事」

こうした「遊び仕事」は、入会地のようなコモンズを舞台に行われる場合が多く、その維持管理にはコミュニティの力が不可欠です。「遊び仕事」が成立するためには、豊かな自然環境が保たれている必要がありますが、それは、掃除や手入れなど、コミュニティによる維持管理が機能してこそ保たれるものなのです。同時に、「遊び仕事」を楽しむことは、みんなと情報やノウハウを伝授しあったり、獣害や災害などの問題を話し合ったり、収穫を神に捧げて飲み明かしたりといった具合に、豊かなコミュニティが育まれる要因でもありました。「遊び仕事」は、自然との関係を土台に、その地域の住民みんなが育み、みんなで楽しんできた、まさにコミュニティの源ものなのです。

３）働くことの原点を呼び覚ます「遊び仕事」

「遊び仕事」の楽しみを知る人は、みな口を揃えて「とにかく気持ちがいい。そして、楽しくて楽しくて仕方がない」と、その魅力を語ります。自然相手に収穫や成果がままならない場合でも「なかなか自分の思った通りにいかないことが、さらなる楽しみを呼び起こす」と言うのです。そして、自らの技や経験や勘といった「身体感覚」に、より一層磨きをかけようとハマってしまうのです。自然の中で、自然を相手に働くことならではの醍醐味と言えるでしょう。

すべてがマニュアル化され、時間に追われながら、何かを犠牲にして働くことが普通であるような今の日本の社会において、「働くことの気持

木曽町で開催されている岩魚つかみ大会の模様。
ありのままの自然にこだわらず、自然を舞台にいろんな遊びができる「遊び仕事」のフィールドを開発してはどうだろうか。日義あたりの木曽川の支流に、人工的に中州や瀬をつくり、堰き止め猟などができるようにすれば、とても楽しい自然教室が開催できる、と永井先生も本稿対談で述べられている。

ちよさ」や「身体感覚を追求することの楽しさ」が味わえる「遊び仕事」は、「働くことの原点」を呼び覚ましてくれる営みと言っても良いのではないでしょうか。そう考えると、都市生活者や子どもたちこそ、「遊び仕事」の楽しみを知る必要があるように思われるのです。

■「遊び仕事」と「エコツーリズム」

木曽は「遊び仕事」の宝庫です。ほとんどの木曽の人は、何か一つは自分の得意な「遊び仕事」を持っているのではないでしょうか。山菜採り、キノコ狩り、木の実採集、川魚漁、蜂の子捕り、害獣猟、食虫採集、炭作り、すんき作り、どぶろく作り、竹細工などなど、おそらく数え上げればキリがないほどたくさんの「遊び仕事」が木曽にはあります。あるいは、「えー、そんなことまで？！」と、都市生活者には想像できないような「遊び仕事」まであるかもしれません。これらはみな木曽の「山の知恵」として「称えられるべき」事なのです。

もしも、こうした「遊び仕事」を体験型プログラムとして整備できれば、とても楽しい「木曽式エコツーリズム」が開発できるのではないでしょうか。そして、それは、今の日本の都市生活者にとって、どうしても必要な「プログラム」であることのように思われるのです。特に、TVゲームや携帯電話などのツール以外での遊び方を経験していない子どもたちにとって、はかりしれない意味をもつように感じられます。

既に述べたように、「遊び仕事」は「環境保全・コミュニティ育成・労働の原点」という３つの意義を合わせ持っています。より直接的に表現するなら、「遊び仕事」とは、「自然と関わる歓び・人と交わる歓び・働くことそのものの歓び」という３つの要素が調和した営みであると言えます。

残念なことに、日本は世界でも有数の豊かな経済力を誇りながら、こうした３つの歓びが感じられにくい社会となってしまいました。もしも、都市生活者がこうした「遊び仕事」を気軽に体験できる山があったならば、そこはその人にとって「第二のふるさと」となり得るのではないでしょうか。

エコツーリズムというと、自然のものには一切手を触れてはならないような、自然観賞型のツアーを連想しがちです。もちろん、できる限り自然への負荷は少なくすべきではありますが、現在のエコツアーのほとんどは禁止事項ばかりが並んでいて、少し窮屈すぎるように思われます。「決められた道以外は立入禁止」とか「とっていいのは写真だけ」というような看板ばかりが目について、それこそ自然景観を損なっている場合すらあるほどです。お行儀の良いエコツアーでは、結局単なる「物見遊山」に終わってしまう、という弊害も指摘されています。

さらには、そうした自然観賞型のエコツアーは、鑑賞するに値する「希少種」や景観上の「特異点」だけが価値がある、といった誤解を生じさせがちです。その結果、自然環境自体が「見せ物」となってしまったり

して、自然保護という本来の目的から逸脱してしまうことも少なくありません。

小笠原や屋久島のように、人の手が入らない原生的な自然やデリケートな稀少生物の存在が価値を持つエコツアーの場合は、人による影響は極力排除されなければなりません。しかし、自然に手入れをすることで豊かな生物多様性を維持してきた木曽のようなところでは、人が自然と関わる営みそのものが体験されるべき資源なのです。そして、その営みとして「遊び仕事」は最適なのです。

自然の中で遊びながら、苦労して自然の恵みを手に入れるという体験をすることで、生物多様性の意味や環境保全の重要性を学ぶことはもちろん、人との交流の楽しさや、働くことの原点さえ実感する…それが「遊び仕事」をベースにしたエコツアーです。もちろん、講師（インタープリター）は木曽町中で今もたくさん活躍されている「遊び仕事の達人（マイスター）たち」です。

組合による漁業権や採取権の問題、資源の枯渇問題や環境整備の問題など、たくさんの課題はあるでしょう。思い切って町有林の一つを、四季を通じて楽しめる「遊び仕事」のテーマパークとして、人工的に整備しても面白いかもしれません。その場合、注意したいのは、従来からある観光ワラビ園や採り放題のキノコ園などのように、収穫物だけが魅力のツアーとならないようにすべきだという事です。こうした従来型の、いかにも「採ってください」といわんばかりの農園スタイルでは、参加者は狂ったようにワラビやキノコなどを採れるだけ採って、終わったらさっさと帰ってしまうのです。それは、そのツアーの目的が「体験」ではなく「実益（収穫）」にあると認識されているからなのです。自然の中に足を踏み入れて、食べるものと食べられないものを見分けたり、何を規準に山の幸を見つけ出すのか、といったリアルな体験ができるように工夫されていなければなりません。

単なるハイキングや森林浴などといったレジャーの場を超えて、人々が本当に自然と触れ合って遊べる場として、木曽山（KISOYAMA）を提示できれば、現在の日本が抱えるさまざまな課題に対する木曽町発のメッセージとして、とても意味のある提案ができる山となるはずです。

Welcome to Kisology

木曽ノート

5

<木曽の食>

スローフードの現在

世界の潮流と木曽の取り組み

「スロー」を象徴するかたつむりをイメージした「国際スローフード協会」のロゴマーク。
写真：Wikipedia(（作者：Pippo-b）

■スローフードとは何か

ここ数年、世界中で「スローフード」という言葉が大流行しました。日本においても、健康志向やエコブームなどを背景に「スローフード」を看板に掲げた飲食店やイベントが数多く見られ、雑誌やテレビなどでも盛んに特集が組まれたりしています。今や「スローフード」という言葉を知らない人はいないといっても過言ではありません。しかし、改めて「スローフードとは何か？」と問われると、即答できる人は少ないのではないでしょうか。言葉の語感から「ファーストフードの反対語」とか「オーガニックなどの健康に良い食事をゆっくり楽しむこと」といった具合に、ただ何となく理解している人が多いように思われます。

1986 年にイタリアで始まった「スローフード」運動は、マクドナルドのイタリア進出に対する反対運動をきっかけに起こりました。第 1 号店が計画されたローマ・スペイン広場では、「イタリアの子どもたちから、ママのパスタを取り上げるな」というスローガンが書かれたパスタフォークを手に、連日、デモが繰り広げられたといいます。

イタリア人がマクドナルドの進出にこれほどまでに激しく抵抗したのは、「ファーストフードが健康に良くない」とか、「ハンバーガーではゆっくり食事を楽しめない」といったような情緒的な理由からではありませんでした。そうではなくて、安くて早いファーストフードが広がると、地元の農家やレストランがやっていけなくなる、という経済的危惧がまずあったのです。そして、もしもファーストフードに押されて地元の農家やレストランが倒産してしまったら、イタリア固有の伝統に基づく「食文化の多様性」が失われてしまうのではないだろうか、という危機感へとつながっていったのです。それは、まるで外来種の流入が在来種を駆逐してしまうことによって、その地の生物多様性が損なわれてしまうのと同じように、アメリカ産ハンバーガーによってイタリア産パスタが駆逐されてしまうのではないか、と恐れられたのでした。

マクドナルドに代表される「ファーストフード」の特徴は、世界のどこのお店で食べても、同じ品質のものが、同じ金額で食べられることにあります。それは「食のグローバル化」による恩恵です。世界市場を相手に、同じ規格のものが大量生産できるからこそ、早くて安いものが安定的に提供できるのです。それこそが「グローバル化」の最大のメリットなのです。

しかし、便利で安価であることと引き替えに、世界の食はどんどん均質化しており、地域文化の多様性は損なわれつつあるます。グローバル化という大きな潮流の中で、均質化することで時間とお金を節約するのか、それとも文化の多様性を守るのか、そういう極めて 21 世紀的な問題に対する回答として、迷わず後者を選択するよう世界に呼びかけた運動が「スローフード」だったのです。

均質化する世界の中で、食文化の多様性を維持していくためには、食を他国や他地域に依存せず、自分たち自身の地元で、直接見える形で作り上げる、そういう自立なしには達成できません。「スローフード」の本質とは、「反グローバリゼーション」であり、「食の地方自治」にあったのだ、と言えるでしょう。

残念ながら、日本では「スローフード」という言葉が、そうした政治的観点で議論されることはほとんどありませんでした。どちらかと言うと、健康や食の安全性といった観点から、個人のライフスタイルに関わる「食の嗜好（グルメ）」の一形態として捉えられてきたに過ぎません。そして、結局、ブームの中心は B-1 グランプリへと移っていきました。日本では、スローフードと B-1 グランプリが、どちらも町おこしのカンフル剤として、全く同じレベルで語られてしまうのです。それは、スローフードが、「食の地方自治」の問題だと理解されていないからなのです。

TPP 加盟問題などを通じて、「グローバリゼーションと食の自治」の問題が大きな社会問題となりつつある今こそ、日本の「スローフード」とは何なのか、再考されるべき時に来ていると言えるでしょう。

■スローフードと地域再生

「スローフード」運動の本質が「食の地方自治」にあったことは、その発祥地であるイタリア・ブラ市の推移を見てみるとよくわかります。スローフード運動の高まりが、地方自治の問題と結びついて、沈滞していた地域の活性化につながったからです。

ブラ市はイタリア北部のピエモンテ州にある人口およそ 28,000 人の地方都市で、ローマ時代からの歴史を持つ美しい町ですが、「スローフード」でメジャーになるまでは、観光客で賑わうような町ではありませんでした。町の産業としては、「バローロ」という高級ワインを中心とする農業と、19 世紀から続く皮なめし業しかありませんでしたが、1970 年代に皮なめし業の方はほぼ壊滅。残ったワイン業も、大規模経営に転換できないまま伸び悩み、疲弊している状況にありました。つまり、当時のブラ市は、現在の日本の多くの地方都市と同じように、地場産業の衰退を背景に、町自体が閉塞状況にあったのです。

このままではせっかくの高級ワイン「バローロ」がダメになってしまう…そういう危機感から、町の有志たちが集まって、1980 年に「バローロ愛好協会」が設立されました。「バローロ愛好協会」は、当初は、地元の「バローロを何とかせねば！」という集まりに過ぎませんでした。し

かし、ワインを楽しむためには、そのワインに合う郷土料理や、それを取り巻く自然環境や文化など、トータルな知識と楽しみ方を知ることが必要だということになって、1986 年に組織名を「アルチゴーラ」に変更します。「アルチゴーラ」とは、「イタリア余暇文化協会」にあたるイタリア語の頭文字をつなげた言葉で、「ワインだけでなく、イタリアの伝統的な美食をウンチク交えて楽しむ会」といった感じで始まりました。しかし、今度は、本当に「食」の問題を解決しようとしたら、単に個人の知識や意識だけでなく、地域やコミュニティ全体がしっかりと「食」を楽しみ、自分たちで「食」を育める環境になっていなければならない、ということに気づくのです。

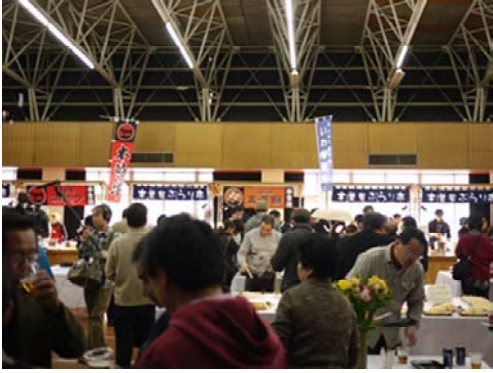
そんな時に、ローマでマクドナルドの進出反対運動が湧き起こるのです。「アルチゴーラ」はファーストフードへの反対運動を巻き込む形で、「スローフード協会」へと変わっていきます。「安価で画一的な食のグローバル化から、食の地方自治を取り戻そう」という会の趣旨は、名称のインパクトも手伝って、あっという間に世界中に広まっていきました。

「スローフード協会」がこれほどまでに世界に浸透したのは、独自の出版社と教育機関を持ったからだと言われています。もともとジャーナリストだったスローフード協会の会長、カルロ・ペトリーニ氏は、グローバル化に対抗して「食の自治権」を獲得し、「食の多様性」を維持していくためには、「自立したメディア」が不可欠であるという認識を持っていました。彼らは、スローフードと呼ぶにふさわしいレストランや生産農家を紹介するガイドブックを、知的で洗練された内容とデザインで自社出版したのです。そして、数々の出版物で得た収益を、採算の合っていない伝統的な小規模農家を支援する費用に回したり、スローフードの意義を啓発するための教育事業などに費やしたりしたのです。

こうした戦略の集大成として、2005 年には、「食科学大学」を設立。食科学学部と農業化学の 2 つの学位課程を持つこの大学は、世界で初めて「食と農学」をトータルに学べる大学として、日本を含む世界各国からおよそ 300 名の留学生を集めています。

世界で初めての「食と農学」を研究する大学「食科学大学」スローフード運動の集大成として、その発祥の地ブラ市に設立され、世界各国から留学生を集めている。
写真：Wikipedia(より

大学の敷地と建物は、19 世紀中頃に建てられたネオゴシック様式のお城をリノベーションしたもの。地階にはイタリア全土のワインが並ぶ広大なワインセラーが設けられ、 1つ星のレストラン「GUIDO」や、40 室の宿泊施設まで完備し、まさに「スローフード」が丸ごと体感できる教育施設として、完璧にデザインされています。

この他にも、州政府の観光局と連携して、各地に点在する歴史的建造物を農家レストランや宿泊施設などに改築して、グリーンツーリズム（イタリアではアグリツーリスモと呼ばれる）事業を展開。かつて地場産業の衰退に停滞していたブラ市は、今や「スローフード村」といった様相を呈し、「食」に関心をいだく学生や観光客が多く集まる農村文化都市へと変貌を遂げたのです。

木曽スローフード街道フェスタ2011の模様。木曽地域一帯のスローフードが結集。参加者も120名を超える盛況ぶり。ただ、木曽は何をもって「スローフード」と呼ぶかといったメッセージ性はあまり感じられなかったのが残念。立食形式で、しかも使い捨て皿に紙コップという食べ方も、これではまるで「ファーストフード」と言われてしまいそう…。その意味では、木曽ヒノキの箸が配られたのは、非常に良かった。

2010年より、木曽町ブランド認証制度がスタート。木曽町独自の気候風土や伝統に基づいて生産・製造され、他の産地との差別化が可能な優位性や独自性を持つ木曽町自慢の逸品のみ、「木曽町ブランド」として認証する。

■木曽の取り組み

地元の「食」を根本的に見直すことで地域活性化を果たしたイタリアの「スローフード」は、過疎と高齢化に悩む日本の地方自治体のバイブルとなりました。2002 年～2004 年頃にかけて、ブラ市の国際スローフード協会本部には、日本の地方自治体や農業団体などの視察団が、連日のように大挙して訪問したと言われています。

そして、日本中のあちこちで「スローフード」と冠したイベントが開催され、各地の伝統食や特産品がブランド化されるようになるのです。

木曽町も、スローフードに関する数々の取り組みを、町ぐるみで推進してきています。2006 年の「木曽どぶろく研究会」発足に始まり、「すんきシンポジウム」や「全国発酵食品サミット」の開催、「スローフード木曽」の設立、「木曽スローフード街道フェスタ」や「ブランド認証制度」の設立など、ソフトとシステム両面にわたる開発が展開されてきました。人口１万数千人規模の自治体としては、非常に積極的な取り組みをしてきた町であると言えるでしょう。

その甲斐あって、すんきの知名度は年々向上してきており、その売れ行きも順調に伸びています。木曽町だけでなく、広域木曽連合で一体となって、トータルなブランド化を図ろうという気運も高まっています。しかし、だからと言って、数多くの観光客が木曽に押し寄せてきたり、それによって新たな雇用が生まれたか、というと、今のところはまだそれほどの成功ともいえなさそうです。

では、「スローフードで町おこし」は、難しいことなのでしょうか？

腕の良い著名なシェフが木曽町にやってきて、いきなり観光客が行列を成すとか、莫大な経済効果につながるような大ヒット商品が生まれる、といったシナリオも、あり得ないことではないでしょうが、あまり現実的とはいえません。

最近では「スローフード」という言葉自体が使い古されて、ブームの中心は、「B-1 グランプリ」に移ってしまった感さえあります。もちろん、「Ｂ級グルメ」が「スローフード」に劣るわけではありません。しかし、両者の成り立ちは、全く違うところにあります。スローフードでも Ｂ 級グルメでも、とにかく何でも良いからヒット商品を、というのでは、結局、一時的なブームで終わるだけです。だからこそ、もう一度、スローフードそのものの本質と意義について考え直してみる必要があるように思えてなりません。

「スローフード」とは何だったのか、イタリアでは世界に影響を与えるほどの大成功を果たしながら、なぜ日本では単なるブームで終わろうとしているのか、そうしたことの点検なしに「スローフード」を標榜し続けても、町の活性化という目的は、そう簡単には果たせないことのように思われてなりません。木曽町は、何を根拠にスローフードと呼ぶのか、今一度、再考してみる時期にきていると思われます。

<木曽の食>

木曽の食卓

スローフード木曽を実現するために

木曽は山の幸がいっぱい。この地に住む人たちが、危険な山の中に分け入って、食べられるもの、食べられないものを語り継いできた、大切な文化遺産でもある。

■木曽が食べてきたもの

現在、日本の市場で流通している野菜はおよそ 150 種。そのうち国内で生産されている国産品は 100 種くらいだと言われています。つまり、たいていの都市生活者は、どんなに頑張っても 150 種類以上の野菜は見ることも食べることもできない、ということになります。しかし、例えば山で暮らす人たちは、山菜や野草、キノコ、木の実などの野生の食用植物とか、あるいは在来種と呼ばれる伝統野菜などといった、都会の市場には決して出回らない多様な食材を、当たり前のように栽培・採取して食べているはずです。

富士市立博物館の学芸員・井上卓哉氏が、長野県栄村秋山郷で実施した聞き込み調査では、秋山郷に住む人たちは、「自生している 63 種の山菜と 31 種のキノコを採取して食べている」、ということがわかりました。（出典：「山と森の環境史」文一総合出版）山菜とキノコだけでも合わせて 100 種近いわけですから、これだけで市場に流通している国産野菜の全種類に匹敵する数です。ちなみに、秋山郷で食材として食べられている 63 種の山菜のうち、市場に流通していると確認された品種は、ワラビやゼンマイなど、わずか８種類のみ。つまり、残りの 55 種の山菜は、ほとんどの都市生活者にとって、決して食べることのできない「幻の山菜」だということになります。

自分の身の回りに存在するたくさんの「いきもの」の中から、何を食べて、何を食べないできたか、ということは、極めて文化的なことです。同じ「いきもの」でも、ある地方では喜んで食べられ、別の地方では全く見向きもされない、ということは良くあることです。それは、単なる食用かそうでないかという問題ではありません。その「生きもの」を通して、人が自然と結んできた関係性の有無を示しているのです。多様な食材を利用するということは、それだけ多様な自然との関わりを築いてきた、ということに他なりません。人が食べる食材の種類は、その地域の文化のバロメーターの１つとも言えるのです。

前述したとおり、世界的に大流行した「スローフード」運動とは、「食の多様性」を脅かす「グローバル化」に対する「食の地方自治」の復権運動でした。しかし、食のグローバル化以前に、日本では国内市場において既に「食の自立性と多様性」が損なわれている、という指摘もあります。日本は、自ら進んで食の多様性を放棄しているというのです。

日本のスーパーやコンビニに並ぶ食材は、ほとんどが規格品です。品種の均質さのみならず、形や大きさ、味に至るなどまで、まるで工業製品のようにコントロールされています。そこでは、いくら味が良くても、曲がったキュウリや形の悪いリンゴは排除されます。それは、物流のコスト削減や、売り場の効率化など、主として経済的な要請によって築き上げられた合理的システムなのです。

もちろん、そのおかげで、一定の品質が保証された食材が安定して手に入る、というメリットが得られます。世界的に見ても、これほど安心して良質な食材が手に入れられる国は珍しいとも言われています。しかし、地方固有のユニークな食材や、伝統的な食文化といった多様性が犠牲になっていることもまた事実なのです。だからこそ、食材の多様性には、ものすごく大きな価値があるのです。その地域固有の食材をたくさん並べることができれば、ただそれだけで価値があるのです。

具体的な種類数を確認することはできませんでしたが、木曽の食材のバリエーションの豊富さは、かなりの数に上ると思われます。豊かな自然環境に育まれた木曽の多様な食材は、いったいいくつくらいになるでしょうか。山菜、キノコ、木の実、雑穀、地野菜などはもちろんのこと、豊富な川魚や水棲生物、今では禁じられていますが美味と名高い野鳥、珍味として重宝されている昆虫、ニワトリやうさぎ、馬や牛などの家畜、山に棲息する野生の獣たちなど、木曽の人が食べてきたものすべてを一堂に並べ出すことができたら、それだけでもワクワクしてしまいそうです。東京などの都会に住んでいる者は、世界中のあらゆる料理が食べられる環境にあるため、どうしても地方の「食」を、つい素朴で貧しいものと捉えがちです。しかし、もしも木曽の「食材」の多様性を目の当たりにすることができたら、そのケタ違いの豊かさに驚くはずです。

木曽福島にある「ふるさと体験館」では、定期的に「郷土食体験」の講習会が開催され、伝統食の保存はもちろん、木曽の食材を用いた新しいメニューの開発なども行われている。こうした場を拠点に、木曽の食文化の「目録化」と「再編集」がさらに進展することが期待される。

■木曽の食材の「目録（カタログ）化」

木曽町が「スローフード」をキーワードに町おこしを進めていく時、すんきや蕎麦といった、誰から見ても「スローフード」と呼べそうな特産品をブランド化してアピールする、ということだけに注力しがちです。もちろん、木曽の「スローフード」の知名度を上げるためには、そうした努力は大事なのですが、しかし、売れそうなものをアピールするだけに終始するなら、それは、従来からある特産品の PR として、「スローフード」という記号を用いているだけのことに過ぎません。

木曽の「スローフード」をさらに前に進めていくためには、まず木曽の「食材」そのものの列挙と把握を進めることが必要不可欠だと思われます。なぜなら、「スローフード」運動の第一歩は、それぞれの地域に残る食の個性を「自覚」して、その多様性を「誇る」ことにあるからです。

木曽の人たちは、この豊かな自然の中から、一体どのくらいの数の食材を見つけ出し、どんな時に、どんなふうにして食べてきたのか、そして、その食材にはどんな栄養価や薬効が含まれているのか、…そうした

ことを一つ一つ、みんなで調べ上げて共有していく作業そのものこそが、実は「スローフード」運動なのです。

国際スローフード協会の会長カルロ・ペトリーニ氏は、こうした作業を食の「目録化」と呼んで、スローフード運動を展開する場合に、地元の人たちによってまず最初に成されるべきことと述べています。

もちろん、木曽町には、ふるさと体験館やみたけグルメ工房などを拠点に、数多くの郷土料理研究会や愛好会があり、木曽の食材の研究や伝統食の継承に勤められています。それぞれの研究成果は、とても貴重で素晴らしいものです。しかし、それらはみな「点」としてバラバラに存在しているだけで、「編集」されていません。「木曽で食べられる山菜の種類の数は？」と問われても、誰もなかなか即答できなかったりします。また、魚や昆虫、鳥や獣なども含めた、トータルな「木曽の食」を考える場がありません。

そうしているうちに、長い間食べ継がれてきた食材や調理法が、忘れられたり、食べられなくなってしまっていくのです。かつて食べられていたもの、今も食べられているもの、最近新たに食べられるようになったものなど、トータルな洗い出しが急務です。（4）「いきもの」の章で、「山の知恵」のアーカイブ手法について述べたとおり、ここでも、若者による「聞き書き」の手法が有効であるように思われます。

私たちは、取材やインタビューを通じて、木曽の食文化のほんの一端を覗き見しただけですが、やはり最も興味を惹かれたのは、その食材の種類の豊富さでした。きちんとした聞き取り調査ができたわけではありませんが、木曽の食材の「目録化」への栈として、とりあえず列挙してみたいと思います。

木曽を代表する山菜「シュウデ」。味も形もアスパラガスに似ている。
写真は、「道の駅・木曽福島」のネットショップから

■木曽の食材（1）山菜・野草

アララギ派の歌人・島木赤彦は、明治 46 年の６月に、薮原を訪れた際に食べた「塩手」のおひたしを「めずらかにうまし」と評して、

「わが笠の 紐すげくれし 木曽少女 塩手つみつつ 我を待てけり」

という歌を残しました。

ここで「塩手」と記されているのは、山菜の「シュウデ（シオデ）」。島木赤彦は諏訪市の出身なので、木曽からそう遠い人ではありませんが、それでも「シュウデ」をとても「珍しい」ものとして、そのおいしさを歌にして称えたのです。赤彦を感動させたシュウデは「山菜の王様」とも呼ばれ、その若芽はアスパラガスに似たおいしさだと言われます。江戸時代、福島の旅籠では、季節の料理として必ず食膳に出され、遠来の旅人に喜ばれていたようです。群生をしない上に、多年草で毎年同じ場所に出るため、場所を知ってる人にしか見つけられにくく、「幻の山菜」とも呼ばれています。

木曽の春は、このシュウデをはじめとして、コゴミ、アズキナ、タラの芽、沢ブキ、ワラビ、コシアブラ、フキ、ヨメナ、ノカンゾウなど、

まさに山菜・野草の宝庫。夏になると、ワサビ、ミズナ、ミョウガやシソ、秋には自然薯、カラスウリ、マタタビなど、冬にはナズナ、ハコベやダイコンソウといった具合に、１年中、山々のそこかしこに食べられる美味いものが、顔を出しているのです。

山菜や野草にはアクやクセの強いものが多いので、そうした欠点を補うべく先人たちが工夫してきた調理法は、味噌に漬けたり、おひたしにしたり、天ぷらにしたり、卵でとじたり、白合えにしたりと、千差万別。何をどこでどんなふうに収穫し、どうやって料理してきたかが、木曽の「山の知恵」であり、大切な財産です。「根こそぎ採らない、全部摘まない」といった暗黙のルールとともに、いつまでも大切に守り継ぎたい食文化と言えるでしょう。

木曽福島で、唯一、中山道の宿場の面影が残る上の段を再整備して、2005年にオープンした肥田亭。木曽の食材を用いてシェフ井上さんが工夫を凝らした創作和食料理がいただけるレストランになった。隣接する「松島亭」はイタリアンのお店。すんきピザなど、木曽オリジナルのイタリアンが看板メニューとなっている。

木曽福島上ノ段にある肥田亭のシェフ・井上慎二氏は、木曽の山菜と野草の魅力を次のように語っています。

「私は木曽の出身ではないのですが、来た当初は、行けども行けども山の中で、正直、心細くなったこともありました。だけど、せっかく山の中の町に来たのだから、山菜や薬草について徹底的に学ぼうと思い立って勉強を始めたのです。幸運だったのは、木曽谷の山菜や薬草に詳しい、開田高原在住の薬剤師・小谷氏と出会えたこと。一緒に山の中を歩きながら、木曽に自生する山菜のほとんどが、実は薬草でもあると教えてもらいました。山菜は食べておいしいだけでなく、滋養強壮にも働く理想的な食材です。こうした山の滋味を活かした料理を提供することで、来てくださるお客さんと知識や情報を共有しながら、おいしく、楽しく、なおかつ健康になっていただけたらいいですね。」

山菜は、一説には冬眠から目覚めた動物の毒消しとも言われています。ヘルシータウン構想を支える「食事療法」としても、しっかりとした調査が期待されます。前述した通り、同じ長野県の秋山郷では山菜だけで 63 種が食べられていました。木曽ではいったい何種類まで記述できるのでしょうか？そして、そのうち薬効を持つものは、どのくらいあるでしょうか？

■木曽の食材（2）キノコ

キノコは、植物でも動物でもない、菌類という微生物。食べておいしいもの、薬になるもの、幻覚やシビレを起こすもの、死に至るほどの猛毒を含むものと、まさに変幻自在なキノコは、古来から世界中の人をトリコにする魔力を持っています。

日義産マツタケ。木曽は、あちこちで天然のマツタケが採取される。

東北地方の縄文遺跡からは、食用可能なキノコ類を精巧に模した「キノコ形土製品」が多数発見されています。その使い道については諸説ありますが、「縄文版キノコ見本」として、毒キノコ中毒を防止するために用いられていたのではないかと考えられています。つまり、山でキノコを見つけたら「キノコ形土製品」と見比べてみて、食べて良いかどうかを判定した、というわけです。毒があるかもしれない危険性を恐れなが

らも、キノコを食べる習慣自体は放棄されなかったわけです。キノコ食は、縄文時代から続く日本の大切な食文化なのです。

植物繊維が豊富で低カロリーのキノコは、抗酸化作用やコレステロールを低下させる活性成分をもつものが多く、健康食品や機能性食品としても注目されています。また、ただ食べるだけでなく、山に入って森林浴や秋の紅葉を楽しみながら、自らキノコ狩りを楽しみたいという体験型観光が増えてきています。特に、ここ数年は、健康食ブームやアウトドア志向の高まり、「山ガール」の流行などを反映して、野生のキノコ狩りがスマッシュブームとなり、雑誌やインターネットなどでも、若者をターゲットにした特集が目立つようになりました。栽培種ではない天然キノコの持つ力強い味わいだけでなく、その多様な姿かたち、色合いや奇抜な模様、木の幹や草の合間から顔を出す佇まいなど、若者たちによってビジュアル的にも「カワイイ！」と捉えられるようになってきているのです。

木曽の山は、もちろん、キノコの宝庫。市場価値の高いマツタケはもちろんのこと、ハチクダケ、チチダケ、ショウゲンジ、モタセ（クリギノコ)、キーシメジ、ロウジ（クロカワ)、カヤシメジ（シモフリシメジ)、アブラシメジ、ナラタケ、ホウキタケ、マツイグチなど、都会の市場では決して見ることのできない多彩なキノコが楽しめます。毎年、秋には、「木曽駒高原きのこ祭り」が開催され、多くの人で賑わいます。また、木曽駒や開田のロッジやペンションで催されるキノコ狩りは、リピーターの多い人気のエコツアーとして定着してきているようです。

■木曽の食材（3）木の実と果実

王滝村郷土料理「ひだみ「どんぐりパン」。素朴で優しい味わい。

田畑に乏しい木曽では、昔から飢饉に備えて、栄養価の高い実のなる木を意識的に植樹していました。主に、ヒダミ（楢の実＝ドングリ）・栃の実・栗・笹の実・クルミなどが食されていたようです。生駒勘七による「木曽の庶民生活」（図書刊行会）には、昭和 38 年に実施された開田高原での民俗調査時に、万が一の時のための大切な非常食として、江戸時代から貯蔵してあったヒダミ２俵が、台所の梁の上にくくりつけられた状態で見つかった、と記されています。

木の実もまた縄文時代から続く日本の伝統食ですが、あく抜きが大変なため、現在では、栗以外はあまり食べられなくなってしまいました。

生駒勘七の著作では、幼少の頃、祖母が砂糖と一緒に煮て食べさせてくれたヒダミ（ドングリ）を、「美味いといえる代物ではなかった」と評する一方、栃の実を餅に混ぜたトチモチは、「一種独特の風味があって今でも食べてみたいと思う郷土食の一つである」と記されています。

近年、里山ブームを反映して、これまであまりおいしいものと評価されてこなかったドングリを何とか現代的にアレンジして、ヒットさせようという動きが日本各地で見られますが、王滝村はその草分け的存在。その名も「ひだみ」という郷土料理屋さんで、20 年も前から、「どんぐ

りパン」や「どんぐりコーヒー」などが研究開発されています。

一方、その昔、木曽の栗は「甘くておいしい」と評判で、共有林である柴山には、たくさんの栗の木が植えられていたようです。伊那地方から、わざわざ木曽の栗を買い求めに来る人もいたほど。その文化を今に伝えるのが、栗を用いたお菓子です。木曽町に残る老舗の和菓子屋さんでは、今も栗きんとんや、栗子餅などが人気を博しています。

木曽町の伝統野菜「三岳黒瀬カブ」
写真は、木曽農業改良普及センターのホームページより

木曽町三岳にある「みたけグルメ工房」。農産物の直販や「三岳黒瀬カブ」の復活、学校給食への地元食材の提供など、木曽のスローフードにはなくてはならない存在感を示している。

開田の「御嶽はくさい」。木曽町が誇るブランド野菜の一つ。単に野菜を作って売るということで終わるのではなく、野菜本来の味や楽しみ方を知ってもらえるような機会を、グリーンツーリズムというカタチで提供したい

■木曽の食材（4）木曽野菜

木曽町の伝統野菜として、長野県指定の「信州の伝統野菜」には、木曽菜・開田きゅうり・開田カブ・三岳黒瀬カブの４種が認定されています。このうち、開田カブは、すんき漬けとともに、スローフードインターナショナルによって稀少食材認定制度「味の箱舟」にも選定され、国際的な評価を得ています。

三岳黒瀬カブは、もともと三岳黒瀬地域に自生していた在来種でしたが、牧尾ダムの建設に伴って旧黒瀬地区が水没したため、一時は絶滅したと思われていました。ところが三岳に移住した井向美千代さんが、誰にも知られずひっそりと、自家用にこのカブを育て、種を守り続けていたことがわかり、みたけグルメ工房の西尾礼子さんらの尽力で復活させたものです。

三岳黒瀬カブは、漬けると少し辛みがあって、発色が良く、カブだけできれいな色の漬物になるのが特長。すんき作りはシンプルながらも経験に基づくテクニックが求められるため、誰でも一度は失敗するそうですが、「三岳黒瀬カブの種を使えば必ず成功すると言われるくらい、すんき漬けに適したカブ」と、西尾さんは語っています。

こうした木曽の赤カブは、400 年以上もの歴史を誇る日本の宝物。近年の調査では、近隣地域のカブとは遺伝子的に異なる、地域固有の品種であることがわかってきました。不思議なことに、地理的に近い飛騨で栽培される飛騨赤カブよりも山形県の温海カブに近い系統で、その来歴はよくわかっていません。葉にはビタミン A や C、根にはビタミン C が多く含まれ、根も葉も実も、丸ごと食べられる健康食材。葉の部分はすんきに使われることで有名ですが、実の部分のおいしさこそ天下一品。グリルやソテー、あるいは蒸してバーニャカウダーにするなど、漬物以外の食べ方でも、十分メインディッシュとして使えるほどの「力」がある食材です。

また、伝統野菜ではありませんが、木曽町が誇るブランド野菜に「御嶽はくさい」と「とうもろこし」があります。

「御嶽はくさい」は、一つ一つ直まき栽培のため、根がしっかり張り、大きくてみずみずしく、甘いのが特長。ほとんどが高級料亭や加工品にまわるため、一般の店頭に並ぶ事はまずありません。地元でもあまり食べられないほどの高級食材でしたが、最近では、開田高原・彩菜館などで直売されるようになりました。隅から隅まで「生」で食べられるおい

開田高原の「とうもろこしソフトクリーム」
今まで食べた全世界のソフトの中で、文句なく一番オイシイ！

しさですが、塩コショウで軽く焼いただけの「白菜ステーキ」が絶品。赤カブと同じように、こちらも、十分メインディッシュを張れるだけの「力」のある野菜です。

また、「開田高原とうもろこし」は、生でも、焼いても、煮てもおいしい「畑のスィーツ」。スープやデザートとしても楽しめます。中でも「開田高原アイスクリーム」から販売されている「とうもろこしソフトクリーム」は、実は、木曽で最も競争力のある食品ではないかと思われるほどのおいしさ。日本各地で販売されている数多くの「ご当地ソフト」の中でも、トップを争えるほどのコクと味わいのある逸品だと思います。

木曽の野菜は大量生産できないために、数が少ないのが残念ですが、だからこそどれもしっかりとした味のある名品揃い。山菜や野草、キノコなども含めて「木曽野菜のフルコース」といったメニューがいつでも食べられる環境ができれば、ヘルシー嗜好の都市生活者たちの人気を集められるに違いありません。

蕎麦の産地・開田を代表する「とうじそば」
そばの「しゃぶしゃぶ」と呼ばれる食べ方。その昔、開田では、蕎麦は「ハレ」の日のご馳走だった。木製の「とうじかご」がカワイイ！

■木曽の食材（5）蕎麦

木曽といえば蕎麦。中でも開田高原は、昔から「つなぎ」を全く使わず蕎麦粉十割の手打ち蕎麦で知られていました。開田では、手打ち蕎麦は「ハレ」の食とされ、お客様の顔を見て、蕎麦粉をひいて、蕎麦切りを打つ、というのが最高のおもてなし。蕎麦が上手に打てるかどうかが、嫁入りの条件と言われた時代もあったようです。

日常（ケの食）ではもっぱら、ソバヤキ餅やソバガキが食べられていました。お湯をかけるだけですぐに食べられるソバガキは、子どもでも簡単に作れるインスタント食品のような存在でしたが、茹でることで流れ出てしまう蕎麦粉に含まれる豊富なビタミンを、そのまま丸ごと摂取できる理想的な食べ方とされています。

郷土料理研究家の野口廣子氏は、木曽の蕎麦文化について次のように語っています。

「木曽谷の蕎麦の食べ方は、手打ち蕎麦以外にも、ソバガキ、ソバスイトン、ソバヤキ餅、ソバ団子、とバラエティに富んでいます。最近では、美容・健康志向を反映して、ソバ豆腐、ソバ寿司、ソバいなり、ソバサラダ、ソバの寒天寄せなど、サラダやデザート感覚の新しい食べ方を工夫して作っています。

だけど冬は、やっぱりすんき蕎麦が一番。シンプルで飽きの来ない、木曽の伝統料理で、木曽に来たら、一度は食べていただきたいお蕎麦です。また、開田地方では、とうじ蕎麦という独特の食べ方があります。柄のついた篭に茹でたそばを入れて、ダシ汁の入ったお鍋にくぐらせるもので、とても風情があります。」

■木曽の食材（6）雑穀

日本は米の国、と言われていますが、誰もがたらふく白いお米を食べ

第２回スローフードフェスタに出品された「木曽雑穀研究会」による「きびおこわ」。こうした雑穀ごはんが、美容や健康にも良い「長寿食」として見直されてきている。

られるようになったのは、たかだかここ数十年のことでしかありません。江戸時代においては、米は年貢として納めるもので、一般の人たちの主食は、もっぱら雑穀でした。アワ、ヒエ、ソバ、キビなどを粉にして、団子や餅にしたり、白米と混ぜて主食にしたりといった多様な雑穀文化が、日本中のいたるところに、かつて存在していたのです。

中央学院大学の白水智氏は、「知られざる日本」（NHK ブックス）の中で、岩手県をフィールドに食文化を丹念に調査した畠山剛氏の研究を引き合いに出して、昭和初期に東北地方を襲った大凶作の際、米どころで知られる水田地帯に比べて、豊かな雑穀文化を保持していた北上山地では全く飢えなかったという事実に注目し、「雑穀食が貧しさの象徴」とか「山村イコール貧困というのは、まさに水田単作的歴史観に染まった平地民の作り出したイメージ」にすぎないと断じています。

米があまり獲れなかった木曽も、長い間、ソバやヒエ、キビなどの雑穀を常食とし、米は雑炊にするか、ヒエや粟を混ぜるなどして、少しずつ工夫して食べていました。これらは、決して「貧困」であることを意味していたわけではありません。ただ単に米だけを食べる文化より、むしろ多様で豊かな雑穀文化を形成していたとも言えるのです。

しかし、高度経済成長期以後、全国的に白米が流通するようになって、調理が面倒な雑穀は敬遠されるようになり、ついには蕎麦以外の雑穀は全く栽培されないようになってしまいました。

忘れられようとしていた木曽の雑穀文化を何とかして復活させたいと、「ふるさと体験館」の野口廣子さんを中心としたグループは、開田のそばメーカー「霧しな」や農家の方たちと協力して、「木曽雑穀研究会」を発足。遊休農地を利用して、アワ・キビ・シコクビエ・タカキビ・キヌア・アマラサンスなどが栽培されるようになりました。雑穀は、寒冷な山間部の痩せた土地でも農薬を用いずに作付けできるため、まさに「スローフード木曽」にふさわしい食材と言えるのです。

雑穀は、精米した白米に比べ、カルシウムやカリウム、鉄分などのミネラルが豊富に含まれ、環境ホルモンなどの有害物質を吸着して排出する力が強く、アトピーなどにも効果があると言われています。また、食物繊維が豊富で、便秘解消やダイエットにも最適。そのためファミレスやコンビニなどでも雑穀入りメニューが次々と販売されるようになっており、若い女性を中心に人気を博しています。

昔ながらの雑穀ごはんと、季節の山菜や地野菜、そして木の実や果実など、都会のスーパーではなかなか手に入らない食材が並ぶだけで、凝った創作料理やフレンチなどに仕立てあげなくても、十分都市生活者にアピールできる「スローフード」メニューはできあがります。

このように、木曽の食材の持つ「文化」や「薬効」などを、きちんと「目録化」していけば、「スローフード」はおのずと広がりを持って行くはずです。その上で、森林セラピーや温泉セラピーなどと組み合わせていけば、新たな価値が相乗的に生み出されていくことでしょう。

殺菌作用がある朴葉を用いた「朴葉巻き」は、天然のエコ保存容器でもある。飛弾や木曽に残る「山の文化」の知恵と言って良い。

■木曽の食材（7）朴葉

朴葉はモクレン科のホオの木の葉で、木曽地方にはもともと多く自生していましたが、朴葉を利用するために、屋敷や畑の隅などに植えられて、樹高が高くならないように剪定までされていました。

朴葉は、芳香があり、水をはじく性質があり、殺菌作用に優れているため、古来よりいろいろな食べものを包んで保存食として利用してきました。木曽では、朴葉巻き、朴葉メシ、朴葉寿司、朴葉味噌など、朴葉を用いた伝統料理が数多く残されています。いずれも、朴葉のほのかな香りが食欲をそそり、山間料理として人気があります。

30cm～40cm ほどにもなる大きな朴葉は、殺菌作用がある「保存容器」としてだけでなく、魚や豆腐などを巻いて、蒸したり焼いたりすることもできる優れた「調理器具」でもあり、食べ終わった後は、そのまま捨てても土に還る、天然の「エコ食器」でもあります。

■木曽の食材（8）川の幸

江戸時代末に書かれた『木曽名跡志』には、木曽の名産品として「氷餅・氷豆腐・新蕎麦・蕨粉・干瓢・あじめ・かじか・たなびら・あかうお・いわな」の 11 種類が挙げられています。このうち 5 種類が川魚であったことは、当時いかに木曽の川漁が豊富に獲れていたかを物語っています。『木曽路名所図絵』にも川魚の料理が紹介されており、中山道を往来する人びとに珍重されていたようです。

近年は、ダムや砂防堰堤の建設などによって、木曽川からめっきり魚の姿が減ってしまったという声が聞かれます。数も種類も激減しているというのです。

しかし、それでもなお、木曽の川魚のおいしさは、今もまだ誇れるほど他の地域より抜きんでている、と「肥田亭」の井上氏は語ります。

「木曽谷の川魚は、木曽ブランドとして、もっとアピールしてもいいと思います。一般的に女性は、泥臭いといって川魚を敬遠することが多いのですが、木曽の川魚でしたら身もしまっているし、生臭さもないので、きっと召し上がっていただけるのではないでしょうか。山菜も豊富ですから、川魚と山菜をセットにした料理の提案もおもしろいと思います。かつて明治天皇が木曽福島を訪ねた際に用意された食材は『アメ魚（タナビラ）、鰻、鯉、鰍、アシメ（アジメ）、鶏、家鴨、黄瓜、牛蒡、大角豆、茄子、大根、百合、葱。』だったという記録が残されています。つまり、これらが木曽の食材の中でも、最高の美味とされていたということです。こうした素材を使って現代的にアレンジし、木曽オリジナルのお弁当やメニューにしてブランド化するのも一考だと思います。」

また、たとえ養殖であっても、「木曽の川魚はおいしい」という声が、あちこちで聞かれました。それは、何より「水」が良いからです。御嶽山の湧水を利用してイワナやヤマメの養殖業を営んでいる有限会社木曽

御嶽の湧水の「かけながし」で、稚魚から育てられる木曽水産（「やまめ荘」）の養殖いわな。天然物よりおいしいと評判。

水産（「やまめ荘」）の桑原勉氏は、次のように語っています。

「私は、『魚の味は水の味』、と考えています。それは魚を焼いてみると、すぐわかります。魚から上がってくる蒸気に臭みが全くないのです。御嶽山の水が、魚本来のうまみを引き出してくれるのだと思います。しかも、温度が低いから身が引き締まる。ウチのお客さんは、日本各地で釣りを楽しまれている熟練者が多いのですが、そうした川魚の味を熟知されている方々でさえ、『ここの魚は天然ものより美味い』と、みな口を揃えて言って下さるのです。」

調理前の蜂の子。昔から体の弱い方や高齢者の方の滋養強壮に最適と言われ、高機能性食品として注目を集めている。写真はwikipediaより（作者：Apple2000）

■木曽の食材（9）昆虫

昆虫を食べる文化は世界中に見られますが、食のグローバル化が進んだ地域ほど、その習慣を捨てていく傾向にある、と言われています。日本でも、昭和 30 年ごろまでは、ほとんどの地域で、イナゴや蜂の子、カイコをはじめとする多様な昆虫が食べられていました

昆虫は、タンパク質・脂肪・炭水化物・ビタミン・ミネラルなどを多く含む、非常に栄養価の高い健康食材です。例えば、カイコのサナギ 3 匹でニワトリの卵 1 個分に相当する、ともいわれています。そのため、今後ますます加速する世界の人口爆発において、食糧問題の解決策の一つとして、昆虫食に注目している研究者がいます。

また、漢方では「薬」として位置づけられている昆虫も数多くあり、ヘルスツーリズムにおける「食事療法」としても活用できる可能性があります。

現在の日本では、ほとんどの地方で昆虫食は行われなくなり、長野県が唯一といって良いほど、その文化を今も維持している地域です。中でも、伊那のザザムシやイナゴは有名で、貴重な珍味として都心のデパートなどでも売られているほどです。

木曽地方ではザザムシはあまり食べられなかったようですが、イナゴや蜂の子は良く食べられていました。特に開田では、ハイバチ（ジバチ）と呼ばれるクロスズメバチが絶品とされ、代々、ハチ獲り名人を輩出してきました。

蜂の子を食べるためには、熟練した技や知識に加えて、多くの時間と情熱が必要とされます。餌を採りに飛んできたハチを追いかけ、山野を駆けめぐって巣の居所を突き止め、ようやく発見した巣を、今度はハチに射されないように煙で燻し、ハチが仮死状態になっている間に素早く地中から掘り起こして持ち帰り、中から幼虫を丁寧にピンセットで取り出して、生で、あるいは調理して、ようやく食べられるのです。

ハチに襲われる危険をものともせず、これほどまでの労力と情熱をかけて食されてきた蜂の子は、まさに「遊び仕事」の典型であり、かけがいのない「食文化」です。その方法や技が、木曽の若者たちにきちんと継承されているのか、心配されています。

木曽は、霞網猟による鳥屋場のメッカだった。誰もが美味と評価するホンモノの「焼き鳥」を、一度食べてみたいと思いながらも、やはり、霞網にかかった鳥の姿を見るのは心苦しいものがある。現在では、狩猟目的で霞網を所持・販売・頒布することは、いっさい禁止されている。
写真はwikipediaより（作者：Duncan Wright）

■木曽の食材（10）鳥

鳥獣保護という観点から、今ではもう語ることさえ憚れるようになってしまいましたが、木曽はかつて「野鳥を食べる」メッカでした。

生駒勘七の「木曽の民俗生活」によると、昭和８年 10 月から昭和９年４月までの木曽谷一円の野鳥の猟獲高は、「ツグミ 19 万羽、アトリ 16 万羽、マヒワ 6 万羽、ミヤマホオジロ 12,000 羽、シロハラ 9,000 羽、イカル 9,000 羽、ウソ 5,000 羽、ホオジロ 3,500 百羽、シメ 3,000 羽、マミチャジナイ 2,700 羽、カワラヒワ 1,400 羽、カシラダカ 1,200 羽、アオジ 900 羽」とあります。こんなにもたくさんの渡り鳥が木曽に来ていたということも驚きなら、こんなにもたくさんの鳥を捕獲したということも、それらを全部、人が食べたということも、全て驚き以外の何物でもありません。

当時の日本の社会常識では、ツグミやアトリは大群を成して飛んでくる「害鳥」と位置づけられており、捕まえて食べることが「文化」とされていました。そして、その拠点となった鳥屋場は、情緒ある風物詩として人気があり、単に鳥を捕まえて食べる場所というだけでなく、文化的な社交場としても機能していたのです。島崎藤村や泉鏡花、藤森成吉、若山牧水といった文人たちも、木曽の鳥屋場をモチーフとした作品を残しています。

その味を知る人はみな一様に、そのおいしさを絶賛します。特にツグミの焼き鳥のおいしさは何物にも代え難いようで、「ツグミに比べたらニワトリの焼き鳥なんて全くのマガイモノ」とまで言い放つほどです。

霞網によって、文字通り一網打尽に捕獲するその手法が、世界中の動物保護団体から非難され、今では網を買うことどころか所有するだけでも罰せられます。そして、肝心のツグミやアトリなどの渡り鳥自体、カラマツなどの植林によって木曽の植生が変化してしまったためか、かつてほど大挙して飛んでくる姿は見られなくなってしまいました。

■木曽の食材（11）獣（ジビエ）

仏教の戒律があったために、日本では明治になるまで肉食は一般的でなかったとされていますが、肉食の文化が全く無かったわけではありません。縄文時代の昔から、日本各地の山々にはどこもそれなりの数の猟師がいて、イノシシ、シカ、カモシカ、クマ、ウサギ、タヌキ、カワウソ、オオカミ、イタチ、サルなど、現代よりもむしろ多様な野生生物の肉が食べられてきたと言われています。

現在は、鳥獣保護の観点から、野生の獣を食べる機会はほとんどありません。高度経済成長期以後、日本人の食生活は肉食中心に変化しましたが、それは、ほぼ 100%が飼育されている動物の肉のことなのです。種類としても、牛・豚・トリ、あとはせいぜい羊や鴨など、ほんの数えられるほどのものでしかなく、実は、乏しい食文化と言えなくもないのです。

ニホンジカによる農林被害が深刻な長野県では、駆除した鹿肉を資源として活用する試みとして、「信州ジビエ」を推進している。木曽町と同じく「日本で最も美しい村」連合に加盟している長野県大鹿村では、「大鹿ジビエ」を地域ブランドとして確立させていく取り組みを始めた。（画像は、大鹿村観光協会発行の「大鹿ジビエ」パンフレットの表紙）

ヨーロッパには「狩猟」を趣味として嗜む伝統があり、獲った獲物を食べる文化が今も生きています。野生の獣肉を調理する料理は「ジビエ」と呼ばれて、飼育された牛や豚などを用いた料理とは明確に区別されて、「最高の贅沢」と位置づけられています。

日本では、生態系の頂点にいたニホンオオカミが絶滅して以来、シカやイノシシの個体数が増え過ぎており、生態系バランスが崩れていると指摘されています。さらに、全国で山の荒廃が進む中、餌となるドングリや木の実が減っていると見られ、野生生物が里まで降りてきて農作物を食い荒らすなどの被害が深刻化してきています。そのため、毎年一定量の駆除が行われているのですが、その際に出た獣肉を日本版「ジビエ」の食材として活用しようという動きが出てきています。

特に、長野県では野生鳥獣による農林被害額が年間 13～18 億円にも上り、中でも甚大な被害を与えているニホンジカを、単なる害獣ではなく貴重な地域資源と捉え、「信州ジビエ」として産業化する構想を全国に先駆けてスタートさせました。

自然の中で、天然の木の実や根などを食べて育った野生の獣肉は、内臓まで驚くほどきれいで、飼育された動物の肉とは全く違った味わいがあると言われています。また、サルや山ウサギなども、その味を知る人からは、幻の味として重宝されています。しかも、飼育されている牛肉や豚肉などより低カロリーなものが多く、健康食材としても申し分ありません。食文化の多様性や地産地消という観点からも、獣肉は理想的な食材と言えるかもしれません。

木曽には、もともと伝統的な猟師料理として、野生の獣肉を食べる文化がありました。また、クマやシカなどは「薬」として活用されてきた伝統もあります。安定供給ができないため、ビジネスとして成立させる困難さはありますが、上松町にはクマやイノシシが食べられる民宿「さわぐち」があります。どぶろく特区のメリットも活かして、獣肉をどぶろくで煮込んだ山賊料理が評判となり、リピーターが増えてきているようです。管理された飼育肉と違って、野生の獣を捕獲して、解体し、各部位にふさわしい調理を施すことには、大変なノウハウが必要とされます。木曽はそうした「山の知恵」が今も残る貴重な場所であるはずです。

こうした知恵や技を活用し、木曽式「ジビエ」や「マタギ料理」を開発することができれば、都会では決して味わえない「スローフード」として、また今後展開されていくはずの木曽式ヘルスツーリズムの「食事療法」として、非常に魅力的で競争力のある食環境が提供できるように思われます。

■木曽の食材（12）木曽牛

これまであまり知られていませんでしたが、実は、木曽は長野県有数の和牛の名産地です。しかし、木曽の子牛は、ほとんどが木曽以外の肥育農家に出荷され、信州和牛・岐阜県の飛騨牛・滋賀県の近江牛・三重

統一マークが記された「のぼり」などを作り、木曽谷中で木曽牛PR活動を展開。三岳の道の駅でも「木曽牛おやき」などが販売されている。

県の松阪牛などのブランド名で消費されていました。つまり、木曽は数多くのブランド牛のふるさとでありながら、ほとんどが木曽以外で商品化されるため、地元では滅多に食べられない「幻の和牛」だったのです。

しかし、地産地消やトレーサビリティが重要視される時代の流れの中で、官民をあげて「木曽牛」のブランド化が図られるようになりました。香りも食感もしっかりとしているのが特徴の「木曽牛」は、長野県内のホテルやレストランでの取扱いも増えつつあり、新しい木曽の「顔」となることが期待されています。また、木曽牛を用いた商品開発も進められており、木曽牛コロッケや木曽牛おやきなどが登場しています。

■木曽の水が育む食文化

こうした豊かな食材に加えて、木曽の食文化を支えている大事なものとして忘れてならないものが「水」です。木曽が、軟水から硬水まで、実に多様な自然湧水に恵まれていることの価値は、世界の水事情を考えると量りしれないものがあります。この良質で豊富な「水」が、全ての木曽の味を、通奏低音のように支えているのです。

名古屋から木曽福島に移ってきた「鳥鍵」の鬼頭眞由美さんは、料理における木曽の水の重要性を、次のように語っています。

「木曽谷の水は本当に良質だと思います。私たちは名古屋からこちらにやってきましたから、なおのことそう感じるのかもしれませんね。うちの店では代々“井戸の水は絶対に涸らすな”と厳しくいわれてきました。仕入れてきた鰻をこの井戸水の中に２～３日入れておくと、すっかり泥を吐いて、身も締まり、川魚特有の臭みが全くなくなるのです。お米を炊くにしても、お吸い物を作るにしても、お茶やコーヒーを淹れるにしても、木曽谷の水を使うからおいしくできることを実感しています」

また、水が命と言われる豆腐づくりを 140 年以上守り続けてきた田中屋の林祐彦氏は、木曽の水と食について次のように語っています。

「慶応 3（1867）年の創業以来使い続けているのが、木曽駒ヶ岳山系の縦井戸水。豆腐はこの水と大豆と塩（にがり）だけで作る実にシンプルな食品です。だからごまかしが利かないし、素材の品質や仕事がダイレクトに現れます。原料となる大豆は長野県産のタチナガハ。これを使っている豆腐屋は全国でも少ないと思います。昨今、長野県ではナカセンナリという大豆が主流で、豆腐にすると甘味が増すことで人気があります。でもナカセンナリを使うと他と同じになってしまいますから、田中屋ではあえてタチナガハ一本に絞った豆腐作りを追究しているのです。

時代の大衆意識に迎合していると、料理の味も作り方も原料も画一化してしまい、地域で培われてきた多様な文化が根こそぎ失われる危険性があります。私たちは、木曽谷で生まれ、この地域の人びとに愛された味を守りたい。だから、原料も作り方も徹底して先代の知恵と技を受け継いでいるのです。こうしたこだわりも全て、木曽の水が、昔から変わらぬおいしさを保っていればこそ、と思っています。」

福島に唯一残る豆腐の老舗・田中屋の水場。慶應３年以来、その変わらぬ味を支えてきたのは、木曽駒ヶ岳山系の縦井戸水である。

昔から木曽で行われている「味噌玉製法」を、守り続ける「小池麹店。国産大豆、国産米、自然塩、木曽の天然水のみを使用。夏には冷却盤に載せて、冷は毎日転地返しをするという手間ひま惜しまない製法は、スローフードのお手本のよう。

■発酵という名の魔法

抗生物質などケミカルな合成剤ばかりに頼ってきた現代医学への反省から、乳酸菌によるプロバイオティクスという考え方が、今、注目を集めています。中でも、植物性乳酸菌である、漬物や味噌、納豆といった日本の伝統的な発酵食品の「力」が、世界的にも認められつつあります。

東京では、今、塩麹（しおこうじ）を用いた料理や甘酒カクテルなどを扱う「麹カフェ」が人気だったり、日本全国の手づくり味噌を集めた専門店がオープンしたりと、「発酵食ブーム」の兆しが見られます。

そうした流れの中、明治 12（1879）年の創業以来、一貫して、木曽独特の製法を守り続けている「小池麹店」が、「知る人ぞ知る」人気を獲得しています。日本にスローフードを紹介したことで知られる作家の島村奈津さんに、「天然記念物の味噌造り」と絶賛されたそのユニークな製法について、専務取締役の唐沢尚之氏は、次のように語っています。

「小池糀店で行っている製法は『味噌玉製法』と言います。全国でもきわめて珍しい製法で、蒸した大豆を玉状にまるめて発酵させる、木曽地方独特の製法です。30～40 年ほど前までは、木曽谷各地でこのやりかたで手前味噌が造られていましたが、今では、ウチだけになってしまいました。

味噌玉が自然発酵する温度は限られていて、約 13～15 度程度の低温発酵。玉の周りにカビが生えて内側に向かってゆっくり発酵分解が進んでいきます。チーズのようなカビが周囲につきますから、これを洗って乾燥させた後に、3 日間かけて造った米糀を塩を混ぜ合わせて本格的に熟成させていきます。長いもので 2 年間。とにかく手間ひまがかかります。気温が安定して乾燥している 3 月後半から 6 月中頃までしか作業ができません。そこらあたりを指して、島村奈津さんは『天然記念物』と表現されたんだと思います。

明治 12（1879）年の創業以来、味噌造りに使う糀もここで造っていますが、これもまた手間がかかる仕事です。蒸した米に糀を均一に振り混ぜて、とにかく糀全体が均一に繁殖するよう手作業で調整していく。均一に繁殖させるために、わざわざストレスを与えて時間を引き延ばすようなこともやっています。」

こうしてていねいに造った糀を使った味噌は、まるでチーズのように香り立つ濃厚な味わい。思いのほか洋食のようなこってりした食材とも不思議にマッチし、いろいろな使い方ができます。また、甘酒も自然のうまみが際だつ独特な飲み物となり、牛乳で割ると優しいミルクセーキのよう。子どもや女性、お年寄りもおいしくいただける健康ドリンクとして、レシピや飲み方とともに伝えることができれば、さらに人気が高まりそうです。

すんきや味噌、日本酒など、木曽は発酵食品の宝庫ですが、その多くが低温発酵です。湿気がありながら夏でも涼しい木曽の気候が、低温発

囲炉裏は単なる暖房器具ではなく、調理器具であり、家族団らんの要でもあった。五平餅やとうじ蕎麦、川魚料理など、木曽の食文化は囲炉裏を中心に囲むことを前提として育まれてきたものが多い。しかし、今では、囲炉裏そのものを見かけることさえ難しくなった。写真は、肥田亭に残る囲炉裏。

酵に適していると言われています。低温発酵は時間がかかりますが、それゆえに食品の風味に深みを与えます。それは、まるで、木曽ヒノキが、寒い木曽でゆっくり成長するために、年輪の詰まった良木となるのと同じようでもあります。

■ 木曽の食文化

この他にも、木曽には、馴れ寿司や大平、五平餅などといった伝統料理があります。いずれも、山の恵みを活かした、素朴でシンプルな味わいが特長です。

四方を山に囲まれて海のない木曽は、多様な野山の食材をくまなく活用し、保存や味付けに工夫を凝らした、特色ある食文化を育んできました。改めてその特徴を整理してみると、以下の５点に集約されるように思われます。

1）【多様な食材】山と川の恵み溢れる多様な食材を全て丸ごと使う知恵
2）【良質な名水】和食に最も適した良質な水
3）【知恵と工夫】発酵食品など、保存や加工のための技と知恵
4）【自家製文化】手間ひま惜しまず、何でも自分で手づくりする文化
5）【囲炉裏と薪】家族で囲炉裏を囲み、薪を焚いて調理する食卓文化

これらは全て「スローフード」を進めていく上で欠かすことのできない重要な要素です。単にメニューやレシピとして料理や食材を記録し、保存するのではなく、伝統や歴史、あるいはそれらを支えてきた精神性まで含めた「文化」として、トータルに継承されていかなければなりません。

そのためには、文化として残るカタチで記録されなければならないのはもちろんですが、まず何よりも、実際に「食べ続け」られなければなりません。しかし、現実には、こうした木曽の食文化を、文字通り「丸ごと」体験できる場所など、今のところどこにもありません。

例えば、「木曽の名物料理は？」と観光客に聞かれて、「大平や五平餅だ」と答えたところで、木曽町中駆け回っても、すぐ気軽に食べられるところはどこにも存在していません。木曽の自慢の地野菜や雑穀料理でさえ、観光客が気軽に食べられる場所など全く存在していないのです。

■「スローフード・木曽」を実現するために

自分たちの食のあり方を見つめ直すという姿勢がない限り、「スローフード・木曽」は、単なる観光や特産品を PR するためのキャッチコピーにすぎないものとなってしまいます。ここでは、「スローフード・木曽」を前に進めていく上で、どうしてもクリアしなければいけない問題点として、以下の２点を上げておきたいと思います。

木曽町を代表する老舗旅館の「木曽路の宿いわや」（上）と「おん宿・蔦屋」（下）ともに木曽ならではの食文化を大切にしたおもてなしを追究している。

１）「地産地消」を阻む壁

豊富な食材に恵まれていながら、実際には、木曽における「地産地消率」は決して高くないように思われます。特に野菜は、一部の直販所を除いて、スーパーや商店などではほとんど手に入りません。そのため、旅館や飲食店でも、「地産地消」が実践できているところは、数えるほどしかありません。

かつて 100%地産地消が実践できていた頃、木曽のおもてなしがどのようなものだったかについて、「木曽路の宿いわや」の女将・児野周代さんに伺ったところ、それは「御嶽教の信者さんたちで賑わっていた昭和初期の頃」まで遡らなくてはならないとのこと。

「かつて、いわやのお客様は、御料林関係や皇族の方たちと、御嶽教の信者さんたちが中心でした。身分の高い方たちへのおもてなしは、木曽川で捕れたイワナ、アカウオ、鯉、鰻で作った料理に、鶏、家鴨、ツグミやヒワの焼き鳥、地元で取れた野菜や山菜のお料理でした。お膳はすべて木曽漆器でした。一方、一般の方たちへは、郷土料理の『大平』や『つぼつぼ』と呼ばれる野菜煮などをお出ししていました。

漬物を漬ける時期になると、料理人と一緒に木曽川べりに行って菜洗いを手伝ったりして、今にして思えば、あの当時のおもてなしはすべて完全に地産地消で、今でいうスローフードだったのだな、と懐かしく思っております。」

食の画一化が進展する現在、こうしたおもてなしは、今や最高の贅沢であるのかもしれません。木曽に限らず、日本の農産物の流通システムではどうしようもないといった意見もありますが、それでも、「流通」という根本的な仕組みに手をつけない限り、「地産地消」や「スローフード」といった掛け声は、看板倒れとならざるをえません。

長年「地産地消」の食事を提供したいと願う「おん宿蔦屋」女将の宮崎昌美さんと支配人の宮崎裕史氏は、そのディレンマについて、次のように語っています。

「私どもの宿で、今いちばん力を入れているのはお食事です。木曽に来てくださったのだから、木曽でしか食べられない料理を提供したいと思っています。木曽谷ではそれを『おごっつぉう』といいます。食材もできる限り、木曽のものにこだわっていますが、現実にはそう簡単ではありません。

特に、木曽の野菜は素晴らしいものが沢山あるので、是非、お客様にも召し上がっていただきたいのですが、実は流通がうまくいかないのです。我々のような飲食を提供する仕事は、一定量をコンスタントに入手できる必要があります。また、ある程度野菜のかたちがきれいに揃っている必要もあります。しかし、そういった野菜は、木曽の中では手に入りません。伊那や名古屋まで行かないと、安く手に入らないのです。お客様には、地元の季節の野菜、キノコ、山菜、ジビエなど、採れたての地域の宝を味わっていただきたいのですが…。

流通については、木曽町や広域木曽連合などの自治体に協力してもらい、独自の『地域生協』のような組織を作るとか、まちづくり株式会社が流通を担うといったようなシステムができないものかと、切に願っています。そうすれば、町の飲食店は、木曽のものを提供できるようになると思います。」

「スローフード・木曽」の実現に向けて、ブランド認証やスローフードフェスタといった取組みも確かに大切ですが、地産地消を阻む根本的な仕組みの改善こそ、行政の力が期待されている事なのかもしれません。

２）木曽住民の「食意識」

流通システムの問題は、非常に根深い問題ではありますが、それ以上に大切なのは、木曽町の方たち自身の「食意識」にあります。「スローフード」の本懐とは、観光客のためにあるよりも前に、まず木曽町住民のためにあるべきものだからです。木曽町の方たち自身が「木曽の食」を見つめ直し、自分たちがおいしいと思うものを、みんなで楽しく食べ合いたいと思っていない限り、「地産地消」も「スローフード」も全く意味を持ちません。そもそも、そこにいる人たち自身が楽しそうにしていない限り、他から観光客など集まってくるわけなどないのですから。

木曽町の人たち自身が、都会と同じものを食べたいと思っていたら、都会の人たちがわざわざ木曽町に食べに来る理由はなくなってしまいます。イタリアのブラ市がスローフードで成功したのは、都会的なハンバーガーではなく、地元のパスタをみんなで楽しく食べ続けたい、という強い気持ちがあったからこそなのです。

開田高原アイスクリーム工房社長で、地産地消率 90%以上を達成させているペンション・J -HOUSE の経営者でもある松井淳一氏も、「木曽町の住民自身が、自分たちの食を楽しむこと」がまず何より大切だと、次のように語っています。

「食が木曽の大きな魅力であり、かけがえのない観光資源であることは間違いありません。しかし、問題は、それを木曽町の住民みんなが認識して、共有できていないことにあります。『木曽の食は素晴らしい』という自信が持てていないんだと思います。ここで大切なのは〝みんなで〟というところ。地域の魅力を伝える活動は、決して一人ではできません。みんなで協力し合いながら、一歩一歩進めていかなくてはなりません。

私たちは、開田高原アイスクリームやヨーグルトを開発する際に、まず、おいしいトウモロコシを作ってくれる農家の人たちや、良質なミルクを出すジャージー牛を育てる酪農家と友だちになることが大切だと考えました。単に製品を作るだけなら、そんなことは必要ではありません。しかし、普遍的な価値を持つ地域ブランドを創ろうとするなら、そこから始めることが大切なのです。すべてにおいて手間や時間を惜しまない木曽だからこそ、地産地消は必ず達成できると信じています。」

<木曽の食ビジネス>

生きる力を呼び覚ます食べもの

木曽式グリーンツーリズムの可能性

木曽の子どもたちは、かつて、一日中野山を駆け回り、そこら中にある野生の食べ物をとって遊んでいた。そうした体験そのものを「グリーンツーリズム」に活用したい。

■野山を食べた子どもたち

かつて日本の子どもたちは、一日中、野山を走り回っていました。走り回る野山の先々で、食べられるものと食べられないものを巧みに選り分けながら、いろんなものを狩猟・採集して遊んでいたのです。少しでもおいしいものや貴重なものを探し出し、うまく捕獲する技や知恵を身につけることが、子どもたちのステイタスでもありました。

今の子どもたちが TV ゲームで得点を競い合ったり、インターネットで様々な動画を探して遊ぶように、かつての日本の子どもたちは、おいしい魚や鳥や山菜などを見つけ出し、捕獲できる腕を競ったのです。

しかし、そんな子どもたちの姿は、高度経済成長を迎えた昭和 40 年代を境に、日本からすっかり姿を消してしまいました。経済的に豊かになるにつれて、食べものは全て「お店で買う社会」に変わっていったのです。そして、気がつけば、走り回れる野山そのものも失われていきました。四方を山で囲まれた木曽は、野山を食べて遊んだ子どもたちの姿が最後まで見られた地域の１つだと言って良いでしょう。

昭和 44（1969）年から 5 年間、開田東小学校（当時）で教鞭を執られた澤頭修自先生（現木曽川・水の始発駅理事長）は、そこで出会った子どもたちの逞しさと美しさが今も忘れられない、と語ります。

「職業柄、長野県中の小学校を転々として、たくさんの子どもたちを見てきましたが、その生活力の逞しさといったら開田の子どもたちが群を抜いていました。大人が何も言わなくても、自分たちで生きるための方法を見つけ出し、考え出す力がありましたね。生きる力が溢れ出しているといった感じで、それはもう頼もしいを超えて、美しいという感じすらありました。

とにかく、自然の中から食べ物を見つけ出してくる力がすごい。春になるともうすぐに山に分け入って、フキノトウやシュウデ、タラの芽などを、秋になればシメジや松茸などのキノコや木の実を、どこからともなく見つけてくる。また、当時は木曽谷のどこでも鳥屋場がありまして、霞網を使って野鳥を捕獲していましたが、子どもたちは網が使えない。だから、鳥もちを使ったり、蚕を入れる籠を使ったり、各自それぞれ工夫しながら、ツグミ（ツウメ）やアトリ、ヒワなどを捕っていました。川ではアカウオ・アジメ・カジカ・タナビラ・イワナなどの釣りを楽しんだり、また末川なんかでは川を堰き止めて、手づかみ漁などして遊ん

でいました。
　もちろん、単なる遊びで捕まえるのではなくて、みんな食べるんです。塩や味噌で焼いて食べる。
　こうした狩猟・採集は子どもたちにとっては、遊びそのものでありながら、同時に、家族のための大切な食料でもありました。子どもながらに親の家計の助けに、という気持ちはあったと思いますよ。ですから、ちょっとでも大きいもの、貴重なもの、おいしいものを捕らえようと、みんな身体を張っていましたね。良いものが獲れると親から褒めてもらえる。他の子どもたちからも尊敬されるから、切磋琢磨するんですよ。
　また、自分たちが食べる分以上のものを獲っても腐るだけですから、余計には獲りませんでした。必要最小限のものだけ獲って食べるということを、当時の子どもたちはよく理解していたと思います。」
　こうした遊びは、民俗学や環境倫理学では「遊び仕事（マイナーサブシステンス)」と呼ばれ、近年、その意義が再評価されつつあります。澤頭先生のお話からも、五感をフルに活用する「遊び仕事」が、開田の子どもたちの「生きる力」を培っていたことが伺い知れます。木曽では、日常の何気ない遊びの中に、環境教育から食育、情操教育まで、いろんな教育効果が潜んでいたことがよくわかります。

■「遊び仕事」とグリーンツーリズム

　魅力的な「参加体験型」のプログラムをどれだけ提供できるかで、その成否が分かれると言われるグリーンツーリズムにおいて、こうした「遊び仕事」は最適な資源となるように思われます。
　「遊び仕事」に関しては、既に（4）「いきもの」の章で、エコツーリズムという観点からその効用について述べましたが、ここでは特に「食育」や「グリーンツーリズム」という観点に絞って、その意義を整理してみたいと思います。

1）生きものを殺して食べるということ

　私たちの食べものは、水や塩などの調味料以外、ほとんど全てが「生きもの」です。そして、食べるという行為は、生きている命をいただくということです。穀物も、野菜も、魚も、肉も、みんな「生きもの」の命を殺すという行為の上に成り立っているものなのです。
　しかし、現在の食べ物は、ほとんどが既に加工された状態で売られています。それらがかつて「いきもの」であったということが、なかなか実感しにくいシステムなのです。
　自然からあまりにも疎遠となってしまった今の子どもたちに「遊び仕事」を体験させることは、とても重要な意味を持っているように思われます。「生きもの」の手触りを実感し、「生きもの」を食べることが自分の命の源となること、そして、「食べる／食べられる」という行為を通じて、この地球上の命はすべてつながっているということ、そうしたこと

が実感できる契機になるはずです。

2）五感で結果を感じるということ

ほとんどの「遊び仕事」は肉体労働を伴います。野山を駆け回ったり、水の中に手足を突っ込んだり、木の上に登ったり、土を掘ったり、何かしら自然と触れ合わねば、何も獲得できません。「遊び仕事」をしていくにつれ、大人も子どもも、徐々に五感が呼び覚まされていきます。

そして、苦労を経て何か獲得できた時、その結果は具体的な成果として実感できます。特に、結果が「食べもの」として自分の口に入るとき、人は労働の原点ともいえる「喜び」を実感するのです。

やっと捕まえた魚のヌメヌメした手触り、茎から切り離す時に漂うキノコの匂い、草をかき分けて見つけた山菜の佇まい、こうした感覚の一つ一つは、経験してみない限り、決して学習されることはありません。そしてそれこそが、「グリーンツーリズム」で人々に体験してもらいたい「価値」なのです。

「食を大切にした町づくり」を目指す木曽町では、「食育」運動を推進。幼児を対象とした「ぱくぱく料理教室」などを開催している。

3）自分で調理するということ

自分で捕ったものを自分で調理すると、それだけで1日が終わってしまいます。しかし、それこそが「グリーンツーリズム」の意義なのです。食べるために1日丸ごと費やす体験なんて、田舎でしかできないわけです。自分で獲って、自分で調理することで、「食べる」ことの大切さや素晴らしさが実感できるのです。

さらに、自分で調理するということは、単に料理するという行為を超えた意義をもたらします。危ないからという理由で、ナイフや包丁さえ持たしてもらえず、火も使えない子どもたち。こうした子どもたちに、自然の中から自分で食材を採ってきて、自ら調理して、みんなで食べる、そういう機会を提供することができれば、トータルな「食育」の場として新しい「価値」が生まれるように思われます。

■木曽式グリーンツーリズムを目指して

疲弊する地方の活性化手法として注目を集める「グリーンツーリズム」ですが、日本で実質的な成功をおさめているところは、まだあまりないように思われます。もちろん、評判を集めている農家レストランや農家民宿などがないわけではありません。本格的な蕎麦打ち体験や、里山での林業体験といったようなツアー商品が、大手旅行代理店によって次々と開発されてきていることも事実です。

しかし、単なる物見遊山的な農村観光ではなく、まるでそこが自分の本当の「ふるさと」のように受け入れられて、繰り返し訪れるリピーターが獲得できているようなツアーは、まだ少ないようです。

木曽には、「グリーンツーリズム」を展開できるだけの資源は、ほとんど全て揃っています。豊かな自然環境も、多様な食材も、伝統ある食文

化も、全て揃っているのです。あとは、これらをどう組み合わせて、どんなツアー商品として開発できるか、にかかっています。
　しかし、参加体験型の「グリーンツーリズム」の成否は、ツアー商品の企画内容そのものよりも、結局「人」にかかっている、と言われています。参加体験型というのは、お客さんだけが参加しただけでは成立しないものだからです。
　「グリーンツーリズム」とは、木曽町の人たち自身も参加して、都会生活者に木曽の「遊び仕事」を教えたり、いっしょに料理を作ったりするといった体験が共有されない限り、成立しない観光です。その意味では、従来の観光より、ずっと「面倒くさい」観光ビジネスと言えるでしょう。だから、提供する側も、それを楽しむことができない限り、うまくいくはずがありません。
　「グリーンツーリズム」や「ヘルスツーリズム」などの新しい観光商品が、これまでのツーリズムと最も違っている点は、実は、受けいれる側のあり方にあるのです。
　その意味でも、自分たち自身の「食」や「自然」を見直して、自分たち自身がそれらを楽しむということこそが、まず何よりも求められていることなのかもしれません。

Welcome to Kisology

木曽ノート

6

＜木曽の歴史と文化＞

唄 、あるいは 木曽の魂。

福島の広小路では毎年お盆の時期に「木曽踊り」が開催され、観光客で賑わう。

■失われつつある「木曽節」の力

改めて言うまでもなく、「木曽」という名は全国に知れ渡っています。もしかしたら、木曽の一番の強みとは、その知名度にあると言えるのかもしれません。木曾義仲にはじまって、木曽ヒノキ・木曽川・木曾街道・木曽杣・木曽大工・木曽漆器・木曽馬という具合に、それぞれの時代時代に応じて、いろいろなモノや文化が「木曽」を冠にしたネーミングでヒットし続けてきたのです。

時代の変化とともに、木曽杣や木曽大工は姿を消し、木曽ヒノキや木曽馬・木曽漆器なども、かろうじて生き延びているにすぎません。そのほとんどが「商品」としては時代遅れのものとなってしまっているにも関わらず、「木曽」の名前は、不思議なくらい、今なお人々の心に強く残っているのです。

その最大の功績と思われるのが、「木曽節」です。たった１曲の民謡の流行のおかげで、「木曽ブランド」は今もまだ全国区の力を保ち得ているのです。

「木曽のナァー　なかのりさん　木曽のおんたけ　ナンチャラホイ」という、とても印象的だけれど、実は良くわからない歌詞で始まる木曽節は、シンプルで素朴な美しい旋律と、木曽ヒノキを全国に送り出した木曽の男たちの誇りと心意気が受け、日本人の心を捉え続けてきました。

今の 40 代以上の日本人は、誰もが「木曽節」を口ずさめます。そして、誰かが口ずさむたびに、「木曽」という名前が宣伝されていったのです。これこそ、唄の底力なのです。まるで、気がつけば、つい心の中で口ずさんでしまっている CM ソングのように、「木曽」の名は「木曽節」のおかげで日本人の心にとどまり続けてきたのです。

しかし、学校音楽の授業から民謡が消えた 30 代より若い世代は、実は「木曽節」を知りません。それは、つまりは「木曽ブランド」が新たな時代を迎えつつあるという事を意味しています。

これからの木曽が、かつて驚異的なパワーを発揮していた「唄」という宝をどのように活かして行くべきか、そのルーツを振り返りながら考えてみたいと思います。

■木曽節は鎮魂歌でもある

木曽谷は民謡の宝庫。「木曽節」のほかにも、「木曽甚句」「土搗き唄」「高

興禅寺境内にある３ｍ近い石碑には、木曽踊り発祥の由来が記されている。これによると、木曽踊りは、民衆の風流踊りが、義仲への鎮魂と結びついて発展したものとされている。

い山」など、数十種の唄や踊りが木曽谷各地の村々で唄い継がれてきました。南木曽の「さいとろさし」、上松の「芸ざらい」「吉野民謡」「木遣り」、小川の「葦屋道満の神楽」、伊谷「念仏講」、黒川の「笠ずくし」「蚕のおどり」、大桑村須原の「須原ばねそ」、開田の「嫁入り唄こちゃえ」などが、今なお地元の人びとによって伝承されていますが、残念ながら、既に継承できなくなったものも沢山あるようです。

山で暮らす人びとや杣人、日雇などによって唄われてきた「木曽節」の発祥は、明らかになっていない部分も多いのですが、木曽福島の興禅寺境内にある「木曽踊発祥の地」の石碑に刻まれている由来によれば、室町時代の永享 6（1434）年、木曽 12 代領主・信道が興禅寺を再興した頃、木曽義仲の追善供養として“たいまつ”行列の際に、風流の踊りが行われたとして、次のように記されています。読みやすいように現代語訳して引用してみます。

「7月 14 日・15 日の両夜、福島の里人たちが 108 つの“たいまつ”を巽（東南）の方角にある山に灯した。さらには、数十の“たいまつ”を背負ったり手にしたりして、“のぼりの旗”数十本とともに、法螺貝を吹き、鐘を鳴らし、太鼓を打ちながら、代官屋敷の門から入って興禅寺に至った。

その昔、木曾義仲が平家を追討した際、平家十万余騎を倶利伽羅が谷で攻め落としたのだが、この時の戦勝を記念したのがこの祭りの始まりである。そして、信道公の時代に流行っていた“風流の踊り”が、義仲供養の“たいまつ”行事と合体して、今のようなものになったのである。そのため、毎年 7 月 15 日は、義仲の燈明として栗本村より“たいまつ”を興禅寺に納めるようになった。これもまた現在に続くものである。」

この縁起に従えば、当時、単なる流行の踊りにすぎなかった“風流の踊り”は、義仲の魂を鎮めるための鎮魂の祭りと合体することで、踊り継がれるべきものとして徐々に広まっていったもの、と考えられます。

一方、前木曽福島文化財保護審議委員長の田中博氏は、木曽節のルーツについて、次のように語っています。

「木曽節は木曽踊りとともに歌われていた盆踊り唄の一つです。木曽谷には古くから数々の民謡があり、これらを総称して木曽踊りと呼ばれていました。今、広く知られている木曽節は、そうした木曽踊りの中で最もよく唄われていたものが代表されて“木曽節”と呼ばれるようになったものなのです。」

さらに、木曽踊りが木曽に定着していった経緯について、田中博氏は次のように言葉を続けます。

「木曽節の“木曽のおんたけ、夏でも寒い”という歌詞が広く知られていますが、木曽谷に暮らす人びとは、御嶽山のことを“おやま”と呼んでいました。従って、“おんたけ”という言葉が用いられているのは、木曽外部の人によって唄われたからではないかと思われます。江戸時代の木曽開発にあたって、飛弾や伊勢・近江などといった木曽外部の林業先進地から大量に移住してきた『杣や日雇』たちが唄った歌詞が、今に残っている

のではないかと思われます。

木曽節のはやしの“なかのりさん”についても諸説ありますが、伊勢街道から木曾街道に入り込んできた三人乗りの馬「三宝荒神」の中乗りたちが、山で暮らす杣人や里人によって即興的に唄われ、唄い継がれていったものだと考えられています。」

日本の盆踊りとは、言うまでもなく「死者の魂」と交感するための伝承行事であり、日本を代表する「民衆文化」の一つです。これに、木曽踊りの場合は、木曾義仲への鎮魂が加わって「武家文化」の要素も持つようになったのでした。そして、その唄が木曽外部から移住してきた杣や日雇などの「山の文化」によって、新たに作詞されたり替え歌されたりしながら唄い継がれて来た、ということになります。

こうして考えると、木曽節は「民衆文化」と「武家文化」、「山の文化」の３つが全て合わさった唄なのです。ただ民衆だけでもなく、武家だけでもなければ山の民だけでもない、つまりは、木曽に住まう人すべての思いが統合されてできた唄と言えるのです。

その意味で、「木曽節」は「木曽の魂」そのものと言って良いでしょう。

■木曽節の全国普及戦略

木曽節が、これほどまでに全国区の唄へと普及していった背景には、大正４（1915）年、福島町長になった伊東淳氏の功績が大きかったようです。伊東氏は自らを「木曽踊り司」と称し、“相許し候事の木曽踊り”という免状を発行し、それまで“なかのりさん”と呼ばれていた曲を“木曽節”と改名して、木曽踊りの振興と普及に尽力したのです。

木曽踊りを全国区にするために伊藤町長が取った戦略について、田中博氏は次のように語ります。

「福島町長・伊東氏は、“木曽のなかのりさん”という小冊子を発行し、木曽踊りの由来や、踊り方、歌詞などを収録し、これを全国に紹介したのです。大正７（1918）年には保存会が結成され、その免状は木曽踊りの講習を受けた者はもとより、福島を訪れた作家や政治家などにも発行されました。こうして、徐々に木曽踊りの名が全国的に知られるようになっていったのです。

昭和に入ってからは、民謡歌手の牛山仁郎らの吹き込んだレコードがラジオ放送で紹介されるようになり、さらに広く知られていきます。昭和初期といえば、御嶽教の最盛期でもありますが、木曽節の果たした役割も大きかったように思われます。木曽節や木曽踊りを見るための観光客や御嶽登山者が、急増したのです。」

町長・伊藤氏による小冊子戦略は、当時としては画期的な事でした。単なる一地方の民謡が、日本中の誰もが唄う「商品」となったのです。レコードやラジオの力が大きかったのはもちろんですが、この小冊子が果たした役割もまた重要だったのです。この小冊子のおかげで、唄の由来や踊り方といった、唄にまつわる「物語」もいっしょに伝搬していったからです。

まさにマーチャンダイジング（商品化計画）の「先駆け」と言って良いでしょう。木曽節は、木曽にとって、メディアそのものの働きをしたのです。

■正調木曽節

伝承文化である木曽節は、当然のことながら、地域によって節回しが少しずつ異なっていました。山間に朗々と響かせる歌い方から、お座敷唄まで、実に巾広いバリエーションがあったようです。

現在は三味線や太鼓の鳴り物入りで唄われることある木曽節ですが、鳴り物を使うのはお座敷唄のみで、本来は、手拍子だけで唄われるものでした。アカペラで唄われる木曽踊りの唄声が、木曽川のせせらぎを受けながら深夜の谷間にこだましていたと、田中博氏はひと昔前の木曽節を懐かしそうに語っていました。

昭和 9 年に、NHK のラジオ放送で流れた木曽節を、たまたま聞いていた作家の林芙美子は、「14 日の夜の優秀なるものは、何といっても木曽福島より中継の木曽の盆踊りで、山間にこだまする『木曽のなー』という声は涼しくて何とも言えない渋い声ぞろいで、さっと涼風を感じました。（中略）木曽節は品がいいと思いました。夏分このような中継はうれしいです。」という感想を寄せたと言います。

木曽節の歌詞を改めてじっくりと眺めてみると、唸る思いがします。これ以上に木曽をうまく表現したコピーは他にないからです。何故もっとこの唄を活用しないのか、残念でなりません。

■多くの人に唄われてこそ、唄

この木曽節と木曽踊りを保存するために活動しているのが「木曽踊り保存会」です。会長の岩井茂雄氏は、木曽の民謡の課題を次のように語っています。

「現在、木曽踊り保存会の会員は 50 名ほど。40 代～70 代が中心となって活動しています。後継者がいないことが一番の悩みで、若い人たちを対象に木曽節や木曽踊りの魅力を積極的に伝え、この文化を守り、継承者の育成に努めなければなりません。

ただ、残念なことに、木曽節を録音した古い原盤はレコード会社の所有となっているのです。そのため、自分たちで自由に商品化できる音源を、新たに作りたいというのが、私たちの切なる願いです。」

民謡は現代に生きる唄い手が唄ってこそ意味があり、継承され得るものです。そのためには、木曽の人たちの自由になる新しい音源が必須です。一刻も早く音源化されることを願うばかりです。

「木曽節」「高い山」「木曽甚句」は、どれも凛と張った声が命。神さまの木である木曽ヒノキが林立する山の奥深くまで、響き渡らなければならないのです。鳴りものをいれず、唄と手拍子だけで勝負する、潔い男の唄です。

アカペラの素晴らしさは、いつもノイズの洪水にさらされた日々を生き

る現代人の心に染み渡ります。演出と情報発信の方法さえ間違えなければ、木曽節は今も木曽にとって最大の宣伝ツールとなり得るでしょう。

保存会の現状とは裏腹に、木曽の若者たちからは、「実は木曽節を唄いたい」という声を数多く聞きました。保存会が磨き上げてきた芸への厳しい姿勢が、行き違いを生んだこともあったようですが、若者たちの唄への思いも真摯なもので、頼もしい限りです。

民謡はその地に住む人たち皆のものであり、それぞれ自由な愛し方があって然るべきです。正しく唄われることも大事ですが、同時に、時代に対応しながら、自由に、伸びやかに唄われることもまた大切なことです。そもそも、「正しい」ということの意味さえ、時代や立場によって簡単に変わるものなのです。伝統芸能はみな、「根幹だけを守り、演出は時代の波に乗りながら、変幻自在に変わり続けてこそ伝統となり得る」のです。木曽節も時代にあった唄われ方を模索すべき時が来たのではないでしょうか。

まずは、このシンプルな唄と同じように原点に立ち戻り、若者も女性も高齢者も保存会も、皆が一緒に唄える機会を広げることが重要であるように思われます。年長者と若者たちがコミュニケーションを取りながら、それぞれがそれぞれの唄を聴き合う事は、決して難しいことではないように思われるのです。

もともと、長野県は唄がとても好きな県民性を有している地です。「信濃の国」のように、子どもからお年寄りまで、全ての県民が一緒になって唄える県歌を持つ文化など、他の都道府県にはありません。（しかも、驚くべき事に、みんな６番までフルコーラスで唄えるのです！）

木曽節は「木曽の魂」そのものです。木曽節を唄える人が減るということは、それだけ「木曽の魂」を失っていくことでもあるのです。

<木曽の歴史と文化>

祭り、あるいは木曽のアイデンティティ。

水無神社の例大祭のクライマックス「みこしまくり」
「木」と「気」がガチでぶつかる男らしい祭り。木曽町のアイデンティティとも言える。

■木曽のアイデンティティとしての「祭り」

日本の地方はどこも過疎化・少子高齢化に苦しんでいます。木曽も例外ではありません。1990〜95 年には社会動態（大学進学、転職などの理由で町外に転出）が進みましたが、2000 年以降は自然動態（出生率と死亡率の差）が進み、その歯止めがきかず、事態はより深刻になっています。町から若者がいなくなると、町を形成する産業の構造もすべて崩れて行きます。怖いのは、文化が崩れることにより、木曽のアイデンティティーが失われていくことです。

文化は、一度失われると、二度と戻る事はありません。それは、木曽が木曽でなくなる、ということを意味します。そして、最初にその信号をキャッチするのが、「祭り」なのです。

「祭り」は、年長者から子供まで、年功序列で多様な役割分担を有する緻密な組織構造が支える文化です。どこに穴があいても、そのひずみを埋めるのは、実はたやすいことではありません。

澤頭修自氏（木曽川・水の始発駅理事長）は、地域の祭りの文化が消えてしまうことへの懸念を次のように語っています。

「日本の祭りには、日本人の暮らしを見直していくための大切なヒントがあります。かつては木曽谷の暮らしは、祭りを中心に回っていました。しかしそうした祭りも意識して守っていこうとしないと、あっという間に消えてしまう。

いま私たちが一番に考えるべきは、木曽の祭りを受け継いで行く若い後継者を育てること。都会から U ターンしてくる木曽出身者に期待しています。若い人とつながるためにもお祭りは大事です。地道に一つひとつ点火していくしか方法はないと思いますが…」

しかし、郷土愛を育むための学校教育は、あまり効果がありません。

浅草三社祭り、博多祇園山笠、京都祇園祭、八尾風の盆、岸和田だんじり祭りなど、「祭り」が栄えている地域は、どこも若者たちが郷土愛に満ちています。仕事で外地へ出ていても、「祭り」のときは必ず里帰りをします。強制されたからではなく、好きで帰郷したいと思っているのです。そして、老後は祭りのある地元で暮らしたいと思うようになります。「祭り」は郷土愛の指標でもあるのです。

長い目で見たら、人口減少を食い止めるためには、「祭り好きの子供を増やす事」に尽きるかもしれません。これこそが、産業へのテコ入れより

も有効な手段といえるのではないでしょうか。

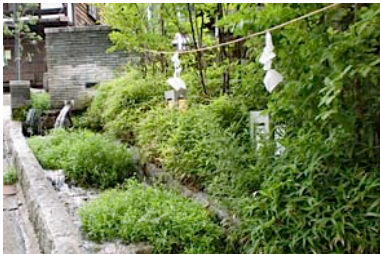
「祭り」は、若者が主役になれる貴重な檜舞台でもあり、木曽という町が全国から脚光をあびる一年に一度のチャンスとなり得るのです。

頑固な木曽の人たちからは「観光客など集まって欲しくない」といった声も聞こえてきそうですが、子どもたちからすれば、全国からたくさんの人が集まって、注目と活気が溢れる中でこそ、そこで身体を張る木曽の男たちが「カッコイイ」と感じるものなのです。木曽の子どもたちが、自分たちの「祭り」に憧れと誇りを抱くためにも、もう少し、外部に向かってメッセージを発信していく必要があるように思われてなりません。

観光客の目から見た「みこしまくり」レポート

毎年 7 月 22 日、23 日の両日に開催される水無神社の例祭のうち、渡御祭（神幸祭）の一部を「みこしまくり」といいます。「木」と「気」がガチでぶつかる、本当に木曽らしい男の祭りです。その様子を、観光客の目線で追って、レポートしてみたいと思います。

【2011 年 7 月 21 日】
祭りは前日の 21 日夜、前夜祭から始まる。
例祭の奉仕者たちは潔斎をして、神酒をくみかわしながら
「おこもり」をする。
鮮やかなデザインの祭り提灯が、人々の気持ちを高揚させる。

【2011 年 7 月 22 日】
午前、祭儀に引き続き、渡御祭となる。
新造された白木の神輿（約 370kg）に、御霊代が奉遷される。
お移しが終わるや否や、神輿は枠持ちたちによって拝殿から町中へ。
神輿の前後には「屋台」威儀もの、神馬、太神楽などが供奉して行列となる。
この行列は、天保年間からほとんど変わっていないという。

町中には紙垂が飾られた麻ひもが張り巡らされ、
結界された内陣のような神聖な風が吹き抜けていた。
静かで、他の祭りには見られない上品な神聖さがある。

昼頃から出店に誘われて、子供たちが道に溢れてきた。
山車に上がった子供たちのお囃子も、けなげでかわいい。
神馬も迫力だ。
町に余計な音はなく、囃子の音と、子供の笑い声が響く。

御輿は祝い唄「高い山」を唄いながら町内を練り歩く。
良い唄だ。唄い終わると必ず「ソースケ、コースケ」
という掛け声と共に、神輿を激しく揉む。
枠持ちたちの衣装は、独特だ。
黄色の向こう鉢巻きと黄色の帯。麻布の法被と白足袋にわらじ履。
麻布というのは贅沢だが、古文書に木曽谷の人のことを「麻を着る人」という表記があるのを思い出した。
また、半纏でなく法被というのは、やはり武家の DNA だろうか。

各町内にはお休所が設けられており、神輿を据え、
その前に大神様を立て、町内安全を祈願して、
その町内の者が参拝できる。
この年に生まれた幼児は奉仕者に託し、
身体健全を祈って、神輿の下に潜らせてもらうのだという。
練り歩いた行列は、夕方に御旅所に。
神輿はここで一夜を過ごす。

木曽谷の夜空には花火が舞った。
山々に木霊する花火の音は、ドーンとお腹に響き、
大迫力だった。

【2011年7月23日】
午後、御旅所を出発した行列は、残る町を巡行。
夜になると、広小路周辺でクライマックスの「まくり」が始まる。
横まくり、縦まくり、「ソースケ、コースケ」の掛け声とともに、
神輿を激しく地面に叩き付ける。
すごい地響きだ。

枠の上に乗った人が落ちはしないか、
神輿が壊れて枠が折れないか、見物客はドキドキ、
歓声を上げながら、そのスリルを楽しんでいる。
神輿が壊れてくると、精進の先議により、
神輿をお返しすることが決まる。
皆で手打ちをして、「まくり」が終わる。

壊れた神輿はソロソロと神社に帰り、拝殿に納められると、
拝殿の明かりが一瞬にして闇となり緊張が走る。
神輿から精進の手によって、御霊代が取り出され、
宮司によって本殿へ納められる。
荒々しいダイナミックな祭りは、闇と静寂の中幕を閉じた。

明かりが戻ると、いきなり現実の世界に引き戻されたようだ。
夢のような２日間が終わった。

水無神社神楽殿の正面に掲げられた、天保２年画の絵馬。宮田宮司のお話では、この行列の様子は、今も当時とほとんど変わっていないという。

男らしい素朴な、凛とした祭りだった。
チャラチャラしたところが全くない、珍しい祭りだ。
木曽の男の誠実な人柄と潔い意気地に溢れていた。
「高い山」も胸を打つ。
宴などの祝い事には必ず唄われるこの唄は、
木曽谷の人々にとって特別な思いをもつ唄だ。
神輿は、白木の百貫神輿。木曽谷の大工さんが、神社に伝えられている設計に従い、ほぼ一ヶ月かけて制作する。
渡御のときは、鳳凰などの飾り金具がついているが、
まくるときには、それらは取り外され、氏子たちに分け与えられる。
壊れた神輿は、境内の東北に安置され、
解体後、元旦早朝の大かがり火に焚かれる。
初詣の際、この火にあたると、一年間、無病息災と言われている。

「みこしまくり」の醍醐味である荒々しい「まくり」は、
後年行われるようになったものであるらしい。
だからそれは、「宗助・幸助がご神体を勧請した時の再現ではなく、
神輿に宿った悪霊を払い落とす意味がある」と宮田宮司は言う。
祭りの後、神輿の壊れた破片などはすべて川に流し、清められる。
悪霊を祓い落とし、幸せを招く信仰。
とすると、白い麻の法被も合点がいく。
昔は、杣や石工など、山の男たちの社会では荒くれ者も多かろうし、
喧嘩も絶えなかったことだろう。
人の憑き物も神によって清めて欲しい、という祈りが
込められていったのではなかろうか。
いつの時代も人に宿る心の闇は変わらない。
祭りに喧嘩はつきものだが、この祭りに喧嘩が入り込む余地はない。
敵は人ではなく、悪霊なのだ。
そして今もなお、この荒ぶる祭りが生彩を放つのは、
生きる事への優しい眼差しに支えられているからに他ならない。
その懐の大きさは、やはり、御嶽山が受け止めてくれているからではないだろうか。

宮田宮司は、「水無神社には 2,000 の氏子がいる。
昔は殿様（山村代官）がよく面倒をみてくれたが今はそれもない。
町も協力はしてくれているが、人口が減り、祭りの参加者も年々少なくなる中、どこまでこの祭りを維持して行けるか。」と心配する。
この祭りが継続されるためにも、お守りや、おみくじなど、
氏子以外がこの祭りと繋がるツールは提供できないだろうか。
もっと、多くの人にこの祭りを観てほしい、
もっと多くの木曽の人たちに「高い山」を唄ってほしい、
心からそう思った。

<木曽の歴史と文化>

祈り、あるいは見えざるものを信じる力。

木曽町には御嶽山や神社だけでなく、たくさんのパワースポットが点在する。道祖神も、その一つである。

■木曽は三つの文化の融合点

木曽の歴史は、近隣の各地にあった高い文化をもった氏族らによって開かれ、それらの文化が定着、融合により開発されたといいます。水無神社の宮田正士宮司は、「木曽の各地に奉賽されている数々の神社が、これを如実に物語っており、氏族の移動にあたっては必ず自分の氏神様を奉祀した日本人の習慣がうかがえる」といいます。

宮田宮司の説に基づいて整理してみると、木曽のルーツは以下の３つのルートになります。

1）美濃、尾張方面から木曽川に添って北上した人々
2）諏訪方面から南下してきた人々
3）飛騨から日和田、開田に入り、開田村西野、末川、黒川などを経て木曽に入ってきた人々

美濃･尾張系、諏訪系、飛騨高山系。それぞれの文化は食（味噌、鰻、蕎麦、酒、他）や産業（鉱業、医薬業、林業、木工業、養蚕業など）にも表れており興味深いのですが、今や木曽の文化としてひとつに融合されたといえるので、分析は避けます。

しかし、木曽の歴史の中で、この３つのルーツは、人々のネットワークにも影響を与えているはずですから、マーケットとしてもっと活用してもいいかもしれません。特に尾張、名古屋は、木曽にとって重要なマーケットとなるはずです。

江戸時代、木曽谷の人々の精神的なよりどころであった氏神様・産土神様を祀った小祠が、村のあちこちに散在していましたが、明治政府の方針による神社整理が行われ、中心となる大きな神社に移し集められたため、境内神社となりました。

それらの神社は共通して、今も美しい佇まいを保持しています。風格ある古木たちが社を優しく囲み、その木々の間には清々しい小川が流れ、訪れた人々を清めてくれるようです。また社殿を飾る木彫も素晴らしく、時代を得て鄙びた風合いが、木曽らしい実直で素朴な美しさを醸しだしています。

このように、木曽町の神社はどれもみな、日本の神社の約束事であった大樹と木々、小川、白木の社殿がきちんと揃っており、それらを護る地域

木曽町の神社は、立派な樹木に囲まれ、静謐な佇まいを持った実直な神社が多い。写真は水無神社」

の人々の手入れも行き届いているのです。

沢山あった小祠のお祭りは、今でも各集落で継承され、水神祭・神明様祭・八朔祭・金比羅様の祭・戸隠様の祭・モロキ様の祭・山の神・若宮の祭など賑々しく行われています。

■祈りの街道・飛騨街道

宗教人類学博士の菅原寿清氏は、木曽の人々を一言でいうと「見えざるものを信じられる人々」とおっしゃいました。自分に嘘をつかないから、正直であると。

凄いことだと思います。それらを育んだのは、自然に対する敬意、代々伝わる小祠を大切に護り続ける心にあるといえるのではないでしょうか。木曽の道を往くと、そこここに、そうした「祈りの証」に触れる事ができます。数々の道祖神や石仏たちもそのひとつ。先人たちが事あるごとに手を合わせてきた姿が、目に浮かぶようです。

黒川地域から入る飛騨街道は、特に「祈りの街道」といっても良い、心洗われる風景が続きます。白山神社、阿倍野清明の墓、馬頭観音、数々の石仏、熊野神社、丸山観音…どこも静かに、力強く、美しく佇んでおり、パワースポットの連続です。そして、その行き着く先に聳えるのが、御嶽山なのです。

高度消費社会が進展する中、行き先が見えない混沌とした世情を抱えた日本は、たび重なる地震や津波といった天災を目のあたりにして、生きることへの不安を感じない人は皆無といっていいほど不安定な社会を迎えています。そんな時代を生き抜くために、誰もが「見えざる何か」を求める時代になったとも言えるでしょう。

そうした世情を背景に、パワースポットと呼ばれる場所は、どこも人で溢れるようになりました。お年寄りだけではなく、若い男女の間でも、癒しと心の安らぎを求めて、次々とパワースポットに人が集まるようになっているのです。富士山、熊野、戸隠、阿蘇…どこも、共通した「何か」が感じられる場所です。

そうした日本を代表するパワースポットに勝るとも劣らない力を秘めた場所が、飛騨街道です。この道は、かつて水無神社のご祭神を、木曽の２人の杣人「宗助・幸助」が、飛弾から運んできた道でもありました。

■木曽の神社

水無神社をはじめとして、木曽町に点在する神社について整理してみます。どこも、静かで素朴な味わいのある、独特の美しさを持ったパワースポットと言えるでしょう。

１）水無神社

【ご祭神】　高照姫命＝大巳貴命の御子であり、農耕治水の祖神、衣食住の守護神

飛騨高山ルーツの象徴「水無神社」

【歴　史】　鎮座、創立の年代は不明だが、飛騨国一の宮水無（みなし）神社のご分霊を奉祀したものと伝えられる。延文 2 年（1357）、越後守藤原家有（木曽領主、木曽家有）によって社殿の再興がなされたのを始めとして、木曽氏代々の守護神として木曽総鎮守と称された御嶽神社とともに、深く崇敬されてきた。
現在の本殿は明治 4（1871）年に再建されたもの。拝殿の内外には百枚余の絵馬が掲げられており、圧巻。文化財にすべき貴重な日本の宝である。

【祭　礼】　例大祭「みこしまくり」は 7 月 22・23 日に行われ、毎年新調する白木の神輿をまくる（ころがす）奇祭として、市民から愛されている。飛騨の国に戦乱があった時、木曽福島から出稼ぎにいっていた「宗助と幸助」が、一宮の水無神社（ミナシジンジャ）のご神体をお護りするために、神輿に移して担いで木曽に運んだとされている。その際、飛騨街道を通ったという

【特　長】　高台に鎮座する神社の風格は豪壮で上品。木曽の一宮として相応しい、凛とした美しさに満ちている。観光客は是非拝観すべきだと思う。ただ、お護りなどの下付がないことが残念。

白山神社例祭では、古代神楽が奉納される。

2）白山神社

【ご祭神】　菊理姫命（白山地社）＝縁結びの神
大己貴命＝大国主命の別名。建国の神。農業の神。医療の神。病を治す方法、鳥獣。昆虫の害を除く方法を授ける。（少彦名命が協力者）
少彦名命（御嶽社）＝酒造の神。医薬の神。温泉の神。

【歴　史】　旧黒川村の鎮守。白山神社・御嶽神社二社を一殿に祀り、白山神社と称する。本殿、建物細部にみごとな彫刻が施されている。社殿造営にあたり、諏訪から立川一門の彫刻の名手を呼び寄せて社殿造営にあたったと伝えられている。

【祭　礼】　7 月 15 日（例祭）と 10 月 13 日（秋祭）に祭礼が行われ、秋祭りでは花火が打ち上げられる。拝殿の横には 5 mほどの大きな木製花火筒（大正 6 年製）が保存されている。花火を作るのは「花火講」に入った黒川集落の 14、15 歳以上の者だった。

3）荒神社

【ご祭神】　素佐之男命＝農業の神。穀物の神。疫病神。

【歴　史】　新開上田が祀られた荒神社。創立は仁安元年（1166）といわれ、播磨国の新十郎が瀧倉三宝大荒神を背負ってこの地に祀ったと伝えられている。

4）手習天神

【ご祭神】　菅原道真

【歴　史】　木曾義仲を養育した中原兼遠が義仲の学問の神様として祀ったといわれている。社殿の南には土俵があり。例祭には子供相撲が奉納される。

5）南宮神社

【ご祭神】　金山彦命＝鉱山の神。金属の神。養蚕の神。

【歴　史】　産土神として祀られていた神社。美濃関が原の南宮大社を分祠勧進したものといわれている。安産の祈願時に「安産守りのお石」を拝殿前から一つ持ち帰り、無事安産した後のお礼参りに他のお石を添えて返す習わしがある。

木曽町三岳にある御嶽神社。明治維新までは御嶽山大座王権現と称していたが、維新後、御嶽神社と称する。

6）御嶽神社（黒沢）

【ご祭神】　大己貴命＝耕作豊穣の神。子宝縁結びの神。
少彦名命＝智恵、才能を授け、病難を癒し、長寿を護る神。

【歴　史】　御嶽山頂上奥社は、702年に信濃国司・高根道基が創建。744年、信濃国司・石川朝臣望足が勅命を奉じ登山し、悪疫退散を祈願した。宝亀５（774）年、国司･石川朝臣望足が、疫病除祓を祈願したところ、終息したことから、社殿を黒沢村に造営。延暦年間には空海も登拝したという。ついで925年白川少将重頼登山し 神殿を再建。1161年には後白河上皇の勅使が登山参拝された歴史をもつ。
古来登拝には百日精進潔斎の修行が必要とされていたが、天明２年（1782 年）に覚明行者が黒沢口登山道を、寛政４年 （1792 年）に普寛行者が王滝口登山道を、それぞれ開き、講社を作り軽精進潔斎での登拝を奨励。一心行者、一山行者もこの跡を継いだ。その後、たくさんの行者が相継いで、神山として広まり、今日の御嶽講社の基礎となっている。

■**木曽町の神々**

上記以外にも、熊野神社では、国土創世の神（伊弉冉命、大日留女命）が、八幡宮では、文教の神（誉田別命）、津島神社には、疫病、厄難よけ、医療の神（須佐之男命）が、それぞれ祀られており、いずれの神社においても、地域の人々によってその境内は常に美しく整えられ、手厚くお護りされています。

町中に点在する神社を巡ってみると、木曽町がどれほどたくさんの神々に護られているか、改めて実感されます。農耕治水の神、衣食住の神、農業、穀物の神、鉱山、金属の神、養蚕の神、医薬、疫病の神、縁結びの神、子宝の神、学問の神、山の神。いずれも、神々と人々との密接な関わりが、

今も継続されている証しと言えるでしょう。

理由や経緯はともかくとして、木曽の輝かしい歴史や産業は、こうした神々の存在と無縁ではないはずです。であるならば、神社を地域文化の中心的ステージとして、もっと活用すべきではないでしょうか。昔の人々の暮らしや思い、それぞれに伝わる祭りや神楽など、地域文化と神社を繋げるコンテンツが、もっとたくさん企画できるように思われます。

観光資源としても、木曽をアピールするコンテンツとしても、活用できることはまだまだ沢山あるのです。

■御嶽山と修験道

現在でも全国に 200 万～300 万人の信者をもつという御嶽信仰。國學院大學准教授の中山郁氏は、御嶽信仰の歴史と特徴を次のように説明します。

「長野と岐阜の県境にそびえる標高3067mの御嶽山は、日本の百名山のひとつ。御嶽山は、富士山とならんで、古代から山岳信仰の霊山とされてきました。中世までの日本の山岳宗教は、修験者（山伏）と呼ばれる人びとによって担われてきました。登拝が許されるのも精進潔斎の修行を経た限られた者だけ。一般庶民は、壮大な山を目の前に仰ぎながら、登ることができませんでした。

しかし近世に入ってから、都市や地域の庶民による“講”と呼ばれる信仰集団が結成されるようになり、修験者だけでなく一般人による集団登山が盛んに行われるようになりました。こうした講中登山がもっとも活発だったのが、御嶽山と富士山です。“山は富士、嶽は御嶽”という表現で知られるように、このふたつは近世から近代にかけて、日本人が崇拝の対象とする聖なる山嶽でした。登山者は登山を通じて心身の浄化を目指し、頂きに立つことで山に座す神仏と一体化を図ろうとしていたのです」

宗教人類学博士の菅原寿清氏も、御嶽山は日本の山のなかでも希有な山であり、木曽谷の人びとの拠り所であったと語ります。

「御嶽信仰とそこから生まれた文化は木曽の大きな財産です。木曽に暮らす人びとは、どこかで必ず御嶽教とつながっている。そうしたバックボーンが、木曽人の正直さや人の良さにつながっているのです。

御嶽山は人を育ててくれる山。3000m 級の独立峰で、老若男女登れる登山道や施設が整備されている霊山は、御嶽の他にありません。私たちは、この山のことをもう一度見つめ直し、この山を中心に木曽の魅力を伝えていく必要があると思います。」

御嶽山を知ることは、自然に対する姿勢を知ること。

御嶽山は、現代人が忘れつつある自然への畏怖と敬意を思い起こさせてくれる山でもあるのです。

■祈りと観光資源

木曽町は、とても広域な地域です。従って、木曽の資源も広域に点在しています。広域に点在している資源をひとつに繋いで観光資源にすること

は、実は容易なことではありません。たくさんの観光資源を有している奈良でさえも苦戦しているのが現状です。

成功しているところは、ただひとつ。四国の「お遍路」です。

弘法大師が開いた札所を巡る巡礼の旅である「お遍路」は、全長 1,200〜1,400km 。1 日 30km を歩いて約 40〜50 日間、バスで回っても 15〜16 日はかかる「長旅」です。大変な負荷を必要としながら、年間 20 万人もの人が訪れるといいます。（歩きお遍路は、そのうちの 1〜2%）

その経済効果をみると、

・お寺の納経代	：一ヶ寺 20 万人×300 円(納経代)＝6,000 万円 88 箇所で 88×6,000 万円＝52 億 8,000 万円
・宿泊代（バスの場合）	：20 万人×1 泊×1 万円/泊＝300 億円
・昼食代（バスの場合）	：20 万人×15 日×1,000 円＝30 億円
・歩きお遍路の場合	：2,000 人× 1 日 1 万円×50 日＝10 億円

四国のお遍路は、江戸時代に大流行したと言われていますから、実に、300 年以上も続いていることになり、その経済効果は驚異的と言わざるをえません。

しかし、お遍路がこれほどまでの動員数を誇るパッケージとなったのは、決して偶然のことではありません。仕掛人がいたのです。

1678年、大阪の僧侶・眞念が「四国返礼道指南」という一冊の「旅行ガイド本」を出版し、それが全国に大流行していったのです。眞念は、それまで実はあいまいだった札所の数を「八十八カ所」に限定し、さらには、それぞれに番号を割り振って、巡っていく順番まで指定しました。

こうして、「お遍路」は「商品化」されたのです。本来は修行僧だけに許された神聖な「巡礼」を、誰もが体験できる「旅」という「商品」にするために、ガイドブックという「マニュアル」を作ったのです。

木曽町には、観光資源として、たくさんのパワースポットが点在しています。しかし、それらがただ「ある」だけでは、多くの人を集めることは望めません。御嶽山や神社などはもちろん、たくさんの道祖神やアニミズム的な自然物（巨木や古木、神聖な水、地質学的に貴重な岩や地形など）まで含めて、木曽の「霊力」をわかりやすく説明し、それらを「点」ではなく「線」や「面」として感じてもらえるよう「再編集」することが必要になります。

それは、「木曽の魂」を「物語」として表現することに他なりません。こうした「物語」が伝わってはじめて、観光客のマナーも守られ、地域の宝は「生き続ける」ことができるのです。

もちろん、「物語」が金儲けのための単なる演出やPRであってはなりません。何よりも、木曽に住まう人たちの精神的支柱でなければならないのです。四国のお遍路でも、地元の方々による「お接待」などが重要な役割を果たしていることは忘れてはなりません。

一時的なブームに左右されず、繰り返しリピーターを呼べる産業に育て

るためには、木曽の歴史や精神を紡ぐ「物語」が必要です。また、その持続的な発展のためには、お遍路の納経に替わる「何か」…地域にお金を落とす仕組みを作る事も大切です。

単なる施設や環境といったハードを整備しただけでは、観光客に喜ばれる資源＝コンテンツにはならない時代が来ているのです。

＜木曽の人と文化＞

木曽の人間力

宮ノ越の「長持ち行列」を楽しむ若者たち。

■木曽のワカモノたち

過疎化が進行する中、あえて木曽にとどまろうとする若者たちと、木曽から出ていってしまった若者たちを分ける違いは何だろうか、ということが気になって、私たちは若者たちへのグループインタビューを何度か試みてみました。

木曽に残っている若者たちは、実に意外なほど、みな一様に「木曽が好き」と語り、木曽への「愛郷心」で満ちていました。木曽の自然を愛し、木曽の祭りを誇りに思い、木曽の歴史を理解していました。そして、都会に出て行ってしまった彼らの友人たちに対しても、「みな本当は木曽に残りたいと思っているように思う」と語るのです。

どうやら木曽に残るか離れるかの分かれ目は、木曽に「仕事」があるかないかだけにかかっているようなのです。今の若者は、昔ほど、東京や名古屋といった都会に「憧れて出て行く」という感じではないのかもしれません。

そうであるならば、木曽町は、何としてでも「雇用」を創出しなければなりません。「雇用がないのに残りたい」という若者が増えれば、ますます「雇用」機会が少なくなる、という悪循環を招いてしまうからです。

しかし、長引く不況の中、かつてのように工場や企業を誘致することで「雇用」を創出することは難しいように思われます。そのため、日本の地方都市はどこも同じ問題を抱えながら、何とか自分たちで「仕事」を創り出す方法を模索しはじめるようになってきています。

かつて、この国には多様な仕事と働き方がありました。例えば 1960 年代の日本は、60%以上が自営業でした。そのほとんどが農業や林業従事者でしたが、実にバラエティに富んだお店や家族企業もまたたくさんあったのです。それが高度経済成長とともに、大量のサラリーマン社会へと変化しました。結果として自営業が大幅に減少し、日本全国どこに行っても同じようなスーパーとコンビニばかりになってしまったのです。

気がつけば、誰もが誰かの指示を待っている、そんなサラリーマン国家となってしまっているような気さえしてしまいます。誰かに「仕事」を与えてもらうのではなく、自分たちで「仕事」を生み出さなければならない、そんな時代を迎えつつあるのかもしれません。

そうした状況を背景に、都会では今、「サラリーマン」ではなく「起業家」を目指そうとする若者が、少しずつ増えてきています。IT やゲーム・

デザイン業界を中心とするベンチャービジネスが主流ですが、一方で、農業や林業分野への関心も高く、IT 起業家でありながら週末は農家、といったライフスタイルに憧れる若者も少なくありません。あるいは福祉やエコなどといった社会貢献の分野での起業を目指す「ソーシャルアントレプレナー」も見受けられるようになってきました。働き方もライフスタイルも、これからはもっと多様でフレキシブルなものになっていくはずです。

残念ながら、私たちがインタビューした若者たちには、「木曽の豊かな地域資源を活用して、いつか自分で起業してみたい」という発想に立って考えている人はほとんどいませんでした。

もちろん、どんどんシャッター街が増えていく現状を前にして、起業を促しても何の説得力もありません。また、苦労して起業しても、５年以上存続できる起業家は、実は半分にも満たない、という厳しい現実があるのも事実です。

しかし、若者の流出は、何としてでも食い止められなければなりません。そのためにも、木曽は、他からの「仕事」をただ待つのではなく、自ら「仕事」を生み出さなくてはならない時期に来ているのです。

まずは、木曽の大人たちがもっと「起業家精神」を発揮しない限り、若者たちの意識改革は難しいでしょう。その意味では、「平成こたつ物語」の時のように、バカモノたちが再びたくさん現れて、奇妙キテレツなことをドンドンやり進めないと、はじまらないないのかもしれません。

■木曽のバカモノたち / 平成こたつ物語

「平成６年（1994 年）の冬、木曽福島会館に 3.6m 四方もある巨大なこたつを９つ並べ、みんなでワイワイがやがや、木曽のことや未来のことを語り合うイベントを開きました。ただゲームをしたり、飲んで語り合ったりしていただけだったような気もしますが、商工会青年部と町役場の行政マンたちを中心に、総勢 230 余名もの若者が一堂に会し、仕事や立場の枠を超えて言いたいことを言い合ったのは、あれが最初で最後かもしれません。」と、イベント運営に参加した奥村浩さん（奥村建設社長）は、当時を振り返ります。

「平成こたつ物語」というユニークなネーミングを持つこのイベントは、誰が言い出したのか、本当にこたつを囲んでコミュニケーションを図ろうとする、何とも「奇抜な」イベントだったに違いありません。官民一体となって企画された町おこしイベントとしては、相当キテレツなものだったように思われます。

実際、そこで何が行われて、どんなことが話し合われたのか、誰に聞いても「あまり覚えていない」という答えが返ってくるばかり。みな口を揃えて「あれは楽しかった」と言うのですが、資料や記録がほとんど残っていないのも奇妙です。しかし、このイベントをきっかけに、「川遊び若衆」や「関所祭り」など、今に続く町おこしプロジェクトが次々と立ち上がっていったところをみると、記録に残すことよりも具体的な活動に火がつい

た、ということの証しなのかもしれません。

やっと手に入れた小冊子を元に、「平成こたつ物語」の概要を、一度、整理しておきたいと思います。

平成こたつ物語

【実施日】	平成６年（1994 年）２月 27 日（日）13:00〜16:00
【会　場】	木曽福島会館
【参加者】	233 人（うち、運営スタッフ 95 人）
【趣　向】	3.6m 角のこたつ９台　１台につき 24 人ずつが座る 障子や襖の絵を模造紙に描き、家の中を演出 飲み放題・食べ放題
【次　第】	１）委員長（うぐいす）挨拶 ２）ゲーム (1) さいころ自己紹介（こたつ単位） (2) 山手線ゲーム（こたつ単位） (3) 輪ゴムリレー（こたつ対抗） (4) 大ビンゴ (5) きそふくしまウルトラ天才クイズ ３）寸劇「帰ってきた少年」 都会の暮らしに疲れ果て、U ターンして木曽に戻った若者が、ふるさとの優しさに触れるうち、やがて町おこしに目覚めていくまでを描いた寸劇 ４）実行委員長（うぐいす）むすびの言葉

こうした内容を見る限り、本当に「ただこたつを囲んで、飲んで遊んだだけ」と取れなくもありませんが、233 人もの人が一堂に会して、実際にこたつを囲んだというところに、とてつもないパワーが感じられます。

また、ゲームの中にも、木曽福島を知るクイズがさりげなく紛れ込んでいたり、過疎化が進みつつある町の状況への問題提議が寸劇（余興）という形で投げかけられていたりといった具合に、町おこしのためのワークショップとして、しっかり機能していたことが伺われます。

その準備には半年以上もの歳月が費やされたといいます。500 枚のポスターと 4,000 枚のチラシが配布され、信濃毎日新聞や SBC テレビの番組でも取り上げられるなど、プレスを始めとする広報も実に用意周到、戦略的に行われていたことがわかります。

現まちづくり株式会社の代表・重野信孝さんは「かつては御嶽ブームやスキーブームなどで潤ったけれども、御嶽講中の人達も高齢化していき、町の人口もどんどん減っていく中、基幹事業が入れ替わるべき時を迎えているということを、ひしひしと感じていました。平成こたつ物語は、そうしたことをみんなで考えるキッカケになったと思います。」と語ります。

「山村代官江戸出府行列」を再現した行列が、町中を練り歩く「関所まつり」。平成９年から始まったこのイベントも、「平成こたつ物語」のメンバーが中心となって企画されたもの。

アスモグループ株式会社取締役統括本部長の大畑俊隆さんは「あのとき町づくりのビジョンを明確にできていたら、もっと変われたかもしれない。」と振り返りますが、実はこの後、様々な取り組みが生まれたのです。その後の歴史を、時系列で追ってみると、いかに「平成こたつ物語」がパワーを持ったイベントであったかが、よくわかります。

・平成6(1994)年	平成こたつ物語
・平成7(1995)年	川遊び若衆による「木曽の中乗りさん」スタート （木曽川の筏下りや、ラフティング、木遣り歌の継承など）
・平成9(1997)年	木曽福島町合併30周年記念事業 （大テープカット、ジャズコンサート、30時間野球など） PAT（Plan ActionTeam）結成 関所まつり、スタート
・平成11(1999)年	こどもみこしまくり、スタート
・平成15(2003)年	タウンウォッチングなどのワークショップ開催 株式会社まちづくり木曽福島、誕生
・ 平成17(2005)年	街並み再発見「昭和ノスタルジー」イベント 上の段整備事業により、「肥田亭」「松島亭」オープン ４町村合併により、木曽町、誕生。

「川遊び若衆」も「PAT」も「株式会社まちづくり木曽福島」も、すべては「平成こたつ物語」の実行委員会だったメンバーが中心となって発足したものです。そう考えると、「平成こたつ物語」の果たした役割はとてつもなく大きかったと言えるでしょう。4町村による合併へと向かう力も、こうしたエネルギーが支えていたからこそのように思われてなりません。

木曽町が誕生して７年目を迎えた現在、町はこのまま過疎化の波に呑まれていってしまうのか、それとも、合併して膨らんだ地域資源を活用して新たなアイデンティティを確立できるのか、まさに正念場を迎えているように思われます。

私たちヨソモノの目からすると、町は大きくなって人口が増えた分だけ、「平成こたつ物語」の時のようなバカモノが影を潜めたようにも見受けられます。また、総合コミュニティセンター設立をめぐる議論などをみても、４地区の思惑や方向性に微妙な温度差が感じられ、何よりコミュニケーションが足りていないように感じられます。

そう考えると、木曽町に今必要なのは、実は、「平成こたつ物語 2.0」なのかもしれません。４地区の人たちが一堂に会し、巨大なこたつを囲んで夜通し飲み明かす、そんな「木曽らしい」バカげた振る舞いを通して、バカモノの数も４倍にならなければ、思い切った町づくりは進んでいかないように思えてくるのです。

日義野上に残る「雀踊り」のある民家。古畑きよさんが、たった一人で今も大切に住み続けている。

木曽の麻織物は、冬場の長い農閑期の女性の副業として栄えた。特に、開田の麻布は、正倉院に残る信濃国からの献上品と同質のものと言われ、とても重宝されていた。麻の栽培の禁止によって、一時途絶えかけたが、地域の女性たちの尽力で、少しずつ復元・伝承されている。

■木曽の「女子力」

木曽は、どうしても「男」の町です。木曽ヒノキも木遣り歌も木曽節もみこしまくりも、みんな「男」のものでした。木曽の衰退は、日本の「男」の衰退と関連しているのかもしれません。一方、木曽町のあちこちを取材して回ってみると、実に「女性」が元気な町であると感じられます。木曽の女性たちは、みな、とにかく良く働くのです。

黒川に住む古野みさ江おばあちゃんは「戦争で主人が出征したときは大変でした。馬を飼っていたので、明け方暗いうちに起きて、まず馬の餌になる牧草を刈りに山へ行きます。刈るのも大変だけど、持って帰るのも大変だった。そして馬へ餌をあげてから家族のご飯を作ります。食べる物は畑仕事でまかないましたから、本当に大変でした。今は極楽ですね。」と笑顔で話してくれました。そう笑いながら、今でも自分が食べるものはほとんど自分で手づくりされているようです。

木曽の「女性」たちの「何でも手づくりして作る文化」は、あらゆるモノを店で買う習慣しかない都市生活者の目には、とても魅力的に映ります。行く先々でいただいたお菓子や漬け物など、ほとんどがこの土地で採れた野菜や果実を材料にした手づくりのものだったのです。木曽の女性は、地産地消のお手本と言ってよいでしょう。

すんきや木曽馬といった、ヘルシータウンを目指す木曽には欠かせない重要資源も、そうした木曽の女性たちの「手間暇を惜しまない、細やかな心遣い」が生んだ産物と言えるかもしれません。

本棟造りの立派な木曽の古民家に今も大事に住み続けておられる日義の古畑きよさん、「わすれな草を守る会」を通じて木曽らしいライフスタイルを追及してきた田中芳江さん、伝統ある開田の麻を復活させせようと尽力されている「開田高原麻織物研究会」のみなさん、木曽の伝統食を守り続けてきた「ふるさと体験館」の野口廣子さんや「みたけグルメ工房」の西尾礼子さんなどなど、いずれの女性たちも、みな気負うことなく、実にポジティブに毎日の「暮らし」を楽しんでおられるのが印象的でした。他にも、家事をこなしながら仕事を持ち、土日は畑仕事に精を出すスーパー主婦たちも、木曽には沢山おられるようです。

北海道大学の名誉教授で、健康保養地医学研究所所長の医学博士・阿岸祐幸先生は、「町おこしに必要なのは、ヨソモノ、ワカモノ、バカモノだとよく言われますが、実は、女性の力こそが重要なのです。町おこしに失敗した自治体の共通点は、女性をチームの中心に参加させていないこと」と語っています。

特に、木曽が今後進めていこうとしているヘルシータウン構想や、エコツーリズム、グリーンツーリズムなどといった新しい産業は、どれもメインターゲットは女性です。美容や健康に気をつかい、身体に良い食べ物や温泉にお金を使うのは、圧倒的に女性なのです。無骨で荒くれ者の木曽の男たちには、とうてい手に負えるものではありません。これまでずっと男たちの影になり、木曽の裏方を支えてきた「女子力」が、「檜舞台」に躍り出る時代が、いよいよやってきたのかもしれません。

Welcome to Kisology

木曽ノート

7

最後に

＜木曽町の地域資源考＞

木曽の強みは ナンチャラホイ

木曽町は、江戸時代以後、文化的にも経済的にも木曽谷の中心地として賑わってきたが、近年は、少子高齢化・過疎化の進行が著しく、商店街はシャッター街となりつつある。

■都市間競争の時代を迎えて

グローバル化の進展に伴って、企業や産業はもちろんのこと、都市や町といった地域単位でも、激しい競争が繰り広げられています。

日本は既にアジアのリーダーとしての絶対的優位を失いつつあり、世界都市と謳われた東京や大阪も、今や、北京や上海、香港、ソウル、シンガポールなどとの熾烈な都市間競争を余儀なくされています。このグローバルな都市間競争に勝利しようとするなら、東京や大阪といった大都市は、これまで以上に都市機能を集約する必要に迫られ、さらなる人口集中が起こることが予想されます。

一方、高齢化社会と人口減少という問題を抱える中、大都市圏への人口集中がさらに進展していくなら、地方も厳しい地域間競争に巻き込まれざるを得なくなります。日本の総人口が減っていく以上、どこかの町が賑わえば、それは同時に、他のどこかが衰退していく、ということになってしまうからです。

木曽町も決して例外ではありません。1970 年に 18,868 人だった人口（木曽町に該当する地域合計）は、2012 年２月時点で 12,750 人にまで減少。１万人割れさえ現実味を帯びる中、福祉や基本的インフラなどの行政サービスを維持していこうとするなら、否応なしに、地域間競争に勝ち残ることが求められるのです。

■豊富な地域資源に恵まれた町

木曽町は、地理的には極めて不利な場所に位置しながら、その豊富な地域資源のおかげで、これまでは比較的豊かで恵まれた町だったと言えるでしょう。江戸時代のはじめに、国家戦略として大規模開発されて以来、木曽の「商品」はほとんど途切れることがなかったのです。

江戸初期においては「木曽ヒノキの天然林」が莫大な利益をもたらしました。その強度伐採によって天然林が枯渇する頃には、「木曾街道の要所」として賑わいを見せるようになり、「木曽大工」や「八沢の曲げ物」などといった「木曽ブランド」が全国に浸透していきました。

明治初頭の混乱期、町は一時的に困窮しますが、「木曽銀行」が設立され「中央線」が開通されるようになって、木曽谷の中心商都として栄えていきます。「木曽馬市」や「鳥屋場」といった個性的なサービス業も活況を呈し、独特の「木曽らしさ」を形成していきました。

そして、昭和の初め頃に「御嶽山ブーム」が到来。町は「御嶽教」の信者さんたちで溢れかえっていました。その相乗効果もあって、旅館業や飲食業などのサービス業はもとより、木工業（八沢春慶）や製薬業（百草丸）といった地場産業も発展し、「木曽節」が全国津々浦々まで知れ渡るようにまでなっていったのです。

日本中が苦しんだ戦争が終わると、再び林業が時代の花形産業として脚光を浴びるようになります。荒廃した国土の復興に、「木曽の良材」が大量に必要とされたのです。それが昭和 30 年代後半以後、木材の輸入が完全自由化され、衰退の一途をたどり始めます。

しかし、昭和 40 年代の後半に入って、今度は「木曽路ブーム」が到来。大型観光バスが列を成してやってくるようになります。やがて、それも下火になり始めると、昭和 60 年代に「スキーブーム」が到来。週末の国道 19 号線は、若いカップルや家族連れを乗せた車で大渋滞したといいます。

こうしてみると、木曽の地域資源の豊富さには、改めて驚かされます。江戸から昭和に至るまで、時代の変化に対応した「商品」が、木曽にはほとんど常にあったということになるのですから。

しかし、その成り行きをつぶさに見てみると、「御嶽教ブーム」や「木曽路ブーム」「スキーブーム」といった「流行」が、うまく「木曽の外」からやってきた、というふうに捉えられなくもありません。それは、まるで、窮地に追い込まれるたびに吹いてくる「神風」のようなもの、と言えるかもしれません。

そう考えると、そもそも、江戸幕府による大規模開発からして、当時の住民からしてみれば、まさに「青天の霹靂」のようであったのかもしれません。なにしろ、人口が突然倍増近くまでふくれあがるほどの国家プロジェクトだったわけですから。

このように、木曽は、自分たちでことさら「外」にアピールなどしなくても、決まって「外の誰か」が木曽の良さを見いだしてくれていた、ということになります。

「木曽ヒノキ」は秀吉と家康によって、「御嶽教」は覚明・普寛両行者によって、「八沢のへぎ目」は東京の問屋によって、それぞれ見いだされたものです。「木曽路ブーム」や「スキーブーム」も、都市のメディアや旅行代理店によって見いだされたものと言えるかもしれません。

物理的なモノとしては、木曽ヒノキも御嶽山もへぎ目板も木曽路も雪山も、昔から「木曽の中」にあったものです。しかし、そこに意味を与え、商品化を果たしてきたのは、いつも決まって「外の力」だったということになります。いずれも「都市生活者」という「外部」によって、木曽はその都度発見されてきたと言って良いでしょう。

残念ながら、外部からの「神風」は「スキーブーム」を最後に吹かなくなってしまいました。熾烈な地域間競争にさらされつつある現在、外部によって次の「商品」が発見されるまで待っていては、手遅れになる危険性すらあります。「寡黙さ」が美徳とされる木曽人気質ではありますが、木

曽は自らのＵＳＰ（ユニークセールスポイント）を明確にした上で、これまでとは逆に、外部の「都市生活者」に向かって、自らを力強くアピールしなければならない時が来ているのです。

その意味で、木曽町自身が主体的に地域資源を考察し、山間文化が持つメッセージを全国に向けて発信しようとする「木曽学」の取り組みは、とても有意義で価値あるものと言って良いでしょう。

■木曽学の意味

もともと、木曽はとても学問好きな土地柄でした。四大関所の一つとして、江戸と上方を結ぶ重要拠点（ハブ）でもあった木曽は、奥深い山間地にありながら、文化・学問ともに、とても高い水準を保っていたといわれます。

9 代木曽代官・山村蘇門は、学問所「郷学菁莪館」を開設するなどして学問振興に力を注ぎ、「主だった産業に乏しい山間地だからこそ、木曽谷に暮らす人びとには学問が重要」だと説きました。以後、木曽谷には私塾や寺子屋などが 70 以上も設けられ、武士から庶民階級にいたるまで幅広く教育が受けられる環境にありました。

木曽学関連のシンポジウムや講演会は、いずれもたくさんの町民が参加し、盛況だった。木曽人の学問好きは、山村蘇門の時代から受け継がれてきたDNAでもある。

こうした伝統が「木曽学」にはしっかりと受け継がれています。木曽学関連の行事は、どれも盛況だったと聞いています。その意味では、木曽学の第１段階として、まずは、下地作りのステージは整ったと言えるのではないでしょうか。

問題は、その先です。木曽学で取り上げて、整理したり理解したりしてきた地域資源も、そうした資源がただ「ある」（もしくは、かつてあった）と指折り数えるだけでは、単なる「お勉強」に終わってしまいます。

木曽学で洗い出した地域資源を「商品化」して「産業」にまで育成するためには、具体的な「行動」が必要になります。

その意味では、単なる「研究」から「開発・販売」へと、新たなステージへ移行しなければならない時に来ていると言えるでしょう。

■木曽の強み、あるいは弱み

これまでに開催されてきたシンポジウムや講座などを通して、木曽学で取り上げられたテーマは、とてもバラエティに富んだものとなっています。それらをざっと拾ってみるだけでも、御嶽山、木曽ヒノキ、木曽川、生物多様性、山の文化史、木曾義仲、木曽路、水無神社とみこしまくり、木曽馬、すんき、ソバ、道祖神、木曽鈴木バイオリン、開田の麻衣などなど…その題材には事欠きません。むしろ、これでもまだ列挙しきれていないほどです。木曽学で取り上げるべきテーマはまだまだたくさんあるとも言えます。それほど、木曽は豊かな地域資源に恵まれた地なのです。それは、間違いなく、木曽の「強み」であると言って良いでしょう。

しかし、これらのテーマを「商品化」して、「都市生活者」にアピールするという観点から考えてみると、実は、この地域資源の豊富さは、あま

りメリットとは言えなくなります。特に、ブランディングという見地から考えると、「あれもある、これもある」というのは、決して望ましいことではありません。イメージが分散すればするほど、訴求力が弱くなってしまいがちだからです。

そもそも、「人」も「お金」も限りある資源です。「あれもこれも」手を出しても、それぞれが中途半端なものに終わるようなら、あまり意味がありません。

日本の消費者は、世界一厳しいと言われています。本当に良いものだけを、自分なりに選択したいと考える人が多くなってきているのです。そこそこ良いものが 100 ある所より、どこにも負けないものが１つある方が、強いのです。そう考えると、木曽の地域資源の多さは、「強み」ではなく、むしろ「弱み」となってしまうのかもしれません。

■木曽のセールスポイントを「ひとこと」で言う

高い知名度と、豊富な地域資源に恵まれながら、「木曽町」にはどんな魅力があるのか、実は世間の人にはほとんど知られていません。木曽町にいま必要なものは、その高い知名度に見合うだけの強いＵＳＰ（ユニークセールスポイント）です。誰もが木曽という名前は知っていながら、そして何となく「木曽は木の国」というイメージを持ちながら、木曽がどんな場所で、都市生活者に対して何を提供できるのか、実は、ほとんど伝わっていないのです。

その状況を嘆いて、「情報発信が足りない」とか「木曽人は寡黙でアピール下手だから」といった声も聞かれますが、そもそも今の木曽町には、「これだけは負けない」という絶対的なＵＳＰを持っていないように思われてなりません。

しかし、それはもちろん、木曽町にＵＳＰが「物理的にない」ことを意味しているわけではありません。木曽町自身が「これだけは他の町に負けない」と考えるＵＳＰを「１つに決めていない」だけのことです。そして、「あれもある、これもある」と、ただ並べたてているだけに終わっているのです。

繰り返しになりますが、木曽には「木」も「水」も「山」も「いきもの」も「食べもの」も「人と文化」も、山間の田舎町としての良さは何でも揃っています。しかし「何でも揃っていますよ」とアピールするより、「木曽固有の魅力はこれです」と「ひとこと」で力強く言えた方が良いのです。そのためには、木曽の地域資源をくくれるＵＳＰとは何か、町をあげて決めなければなりません。

私たちは、この木曽ノートでの考察を通じて、「ひとこと」で言えるＵＳＰとは何だろうか、ずっと考えてきました。そして、とりあえず（今のところ）たどり着いた結論は、「御嶽山」でした。

「御嶽山」は、木曽の地域資源である「木」「水」「山」「いきもの」「食べもの」「人と文化」、それらをすべて内包した「宝の山」です。しかも、

木曽町のブランディングにおいて、最も対費用効果が高いと思われるのは、「木曽の御嶽山」というブランド資産を最大限に活かすこと。例えば、開田で開発されようとしている「保養地療法」も「御嶽セラピー」と位置づけることで、オリジナリティあふれるメッセージとなる。

その名は「木曽の御嶽山」として、抜群の知名度を誇ります。実際には岐阜県と分け合っている山でありながら、圧倒的に「木曽の御嶽山」として知られているのです。

さらには木曽の中でも王滝村と分け合いながら、「木曽の御嶽山」として知られている以上、人々には「木曽町の御嶽山」とイメージされるでしょう。そのブランド資産たるや、相当なものになるはずです。（本当は、王滝村も合併できた方がブランド力はより「強く」なるのですが、諸事情で実現しなかったのが、本当に残念です。）

■「木曽の御嶽山」を核に町おこしを考える

「木曽の御嶽山」は、木曽町固有のＵＳＰです。しかも、ものすごくパワーを秘めたＵＳＰとなるはずです。なぜなら、「木曽町に御嶽山がある」ということは、紛れもない「事実」だからです。

「森林療法」や「クナイプ」、「八沢漆器」、「木曽クラフト」といったような、木曽町に、はたして今、実体としてあるかないかわからないようなものを列挙して、個別にそれぞれアピールするよりよっぽど訴求力があるはずです。

もちろん、「クナイプ」や「木曽クラフト」を商品開発する必要がないなどといっているわけでは決してありません。

そうではなくて、「クナイプ」や「木曽クラフト」などといった、まだ確たる実体ができていないものを「木曽ブランド」として新たに商品開発するより、既に認知されている「木曽の御嶽山」というブランド資産を活かし、それを最大限活用した上で商品開発を図る方が、はるかに効率的だということが言いたいのです。

例えば、木曽町が開田を舞台に本気で「保養地療法」に乗り出そうとするとき、それを「木曽式クナイプ／クアオルト」と称して新たに開発するより、「御嶽セラピー（Ontake Therapy）」と称する方が、はるかに説得力があります。「御嶽山が癒しの山であり、パワースポットである」ということは、もう既に誰もが知っているのです。

「御嶽セラピー」と括られてこそ、「森の中のトレッキング」も「木曽馬」も「すんき」も「炭酸泉」も、「健康に良いもの」として生きてくるはずです。しかも「木曽町」ならではのものとして、独自性が出せるのです。特に開田は、御嶽が最も間近に、最も美しく見える場所です。まさに「木曽の御嶽セラピー」のための最適の場所と言って良いでしょう。

そして、（１）「木」の章でも述べたように、「木曽クラフト」を健康産業と結びつけて定義することができれば、弁当箱や箸などが「健康に良い食器」として、「御嶽セラピー」の重要な「商品」となり得るのです。そのとき、「木曽クラフト」は単に木曽で作られた木工品を意味するのではなく、「御嶽セラピー」の「効果」を有した「物語」の一部として機能するのです。

また、かつて御嶽教の霊神碑で発展した三岳の石工産業なども、「御嶽

木曽町三岳の太陽の丘公園に置かれている黒光真石製モニュメント。三岳の石工職人たちによって、太陽系を模して製作された。かつて御嶽教の霊神碑を作ることを主たる生業としてきた石工産業も、信者の減少等の理由から、新たな商品開発を迫られている。

セラピー」や「スピリチュアル」という文脈の中で捉え直すことができれば、新しい商品を持つことができます。何と言っても、御嶽黒光真石（オンタケコッコウマイシ）という音が、とてもスピリチュアルな響きを持っています。お守りや数珠などを含め、新しい「商品」の可能性が広がります。さらには、既に商品化されている御嶽黒光真石製の焼肉プレートなども、新しいポジショニングを獲得しやすくなります。これまでは、単に「遠赤外線効果があり、肉の余計な油を石が吸収するからおいしい」という「機能的な」謳い方しかされてきませんでした。しかし、「御嶽セラピー」という文脈に置かれることで、「木曽クラフト」の場合と同様に、「肉の余分な油が石に吸収されて、健康に良い」ヘルシーな調理器具となり、「御嶽山の恵み」という「物語」が付加されるのです。もともと、三岳の石工産業は「御嶽山」あってのものです。製品や産業単体で見直しを図るのではなく、「御嶽山」の現代的展開の中で見直されるべきだと思われます。

このように、「木曽の御嶽セラピー」は、木曽町のさまざまな地域資源をひとつのイメージで紡げる、強力なブランドとなります。（3）「山」の章で述べた「樹木葬」や、（4）「いきもの」の章で示唆した「環境教育」などのような新規開発となる取り組みも、まるで遥か昔から木曽の「商品」であったかのように、すんなり吸収できます。「生と死」の問題こそ、長い間「御嶽山」が引き受けてきたテーマなのですから。

そういえば、（5）「食べもの」の章でも述べたとおり、木曽を代表するスローフード・すんきも、不思議なことに、「御嶽山」周辺でしかうまく発酵しなかったのでした。そう考えると、何から何まで、まさに「御嶽山あっての木曽」なのです。

問題は、「御嶽山」というイメージが、その長い歴史と伝統の中で少し手垢にまみれ、いささか疲弊してしまっていること。今こそ「御嶽山」は時代に即した形で再構築され、バージョンアップされなければなりません。「御嶽山」が持つ価値を一つ一つ再確認しながら、「スピリチュアル」な要素は保持したまま、「おどろおどしさ」だけを払拭し、「御嶽の物語」を現代的に再構築するのです。

日本は今、様々な構造的矛盾を抱え、誰もが不安を感じながら生きざるを得ない社会となってしまっています。2011 年3月 11 日に起きた東日本大震災と、それに続く原発事故が、人々の不安により一層の拍車をかけました。「ものからこころへ。」人々が求めているものは、確実に変わってきています。

こうした状況を背景に、「富士山」や「お遍路」など、ひと時代前なら信心深いお年寄り以外には敬遠されがちだった「スピリチュアルツアー」が、大変な人気を呼んでいます。苦労して頂上まで歩いて登った「富士山」から見るご来光に、こころの底から感動を覚える、そんな若者が増えてきているのです。

遠く太古の昔から「富士山」と並び称されてきた霊峰「御嶽山」が、新たな「こころの時代」に応えられるだけの力を持った「癒しの山」として、

再び時代の脚光を浴びることは、決して難しいことではないはずです。それどころか、「御嶽山」こそ、ストレスや不安に悩む現代人の「魂のふるさと」として、その力をフルに発揮すべき「山」なのです。

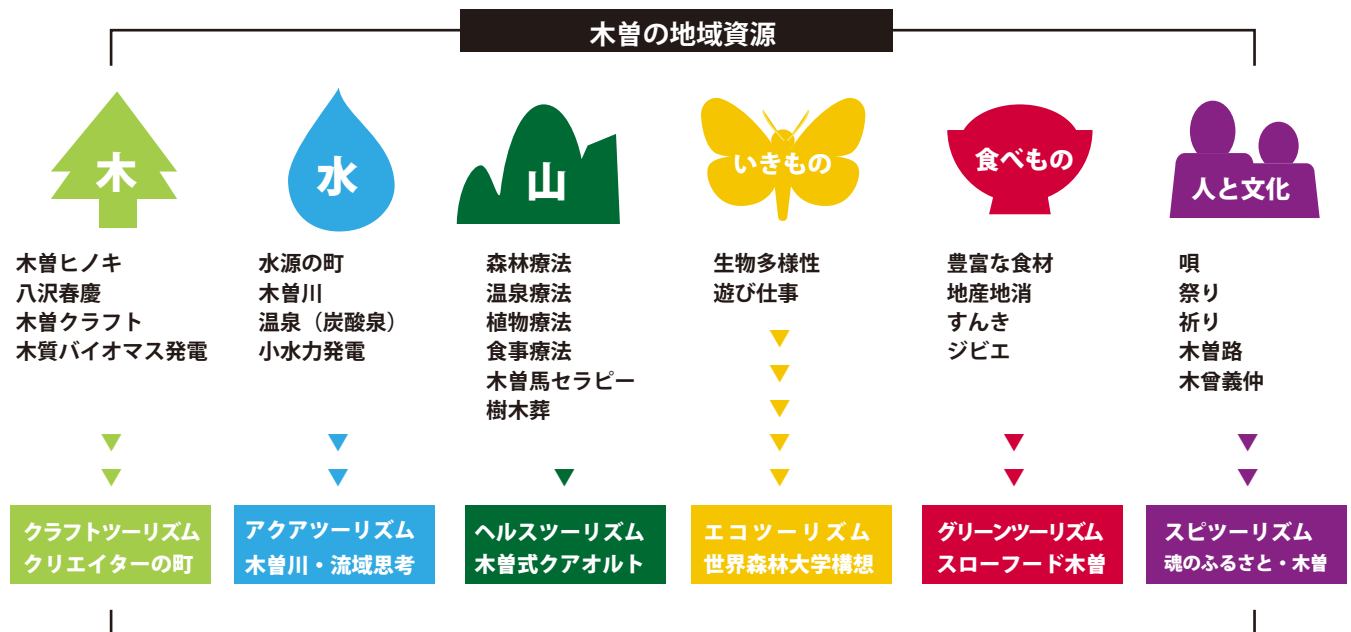
その具体的なターゲットとして、私たちは名古屋を中心とした東海地方に暮らす人たちを、まず第一に考えたいと思います。

名古屋地方には「御嶽山」に深いシンパシーを感じる人がたくさんいます。日々の暮らしにおいて「御嶽山」が実際に「見える」場所が多いことに起因するようです。そういえば、「御嶽山」を見いだした普寛行者もまた、名古屋出身の人でした。

そして、（２）「水」の章でも指摘したように、名古屋は「木曽川」の恵みによって成り立っている地でもあります。「流域思考」という観点から見ても、木曽が名古屋の都市生活者の「魂のふるさと」となれる可能性は十分あります。木曽の山が尾張藩によって管理されていた歴史なども考え合わせると、「木曽の御嶽セラピー」は、きっと東海地方の人たちのこころに響くはずです。

そのためには、まず他の誰よりも、木曽町の人たちが「御嶽山」を大切に思い、その価値について再認識する必要があります。木曽町の人たちが「御嶽山」の「癒しの力」を信じ、こころの底からありがたく思わない限り、よその土地の人がありがたがるはずもありません。

しかし、そうした心配は杞憂かもしれません。（６）「人と文化」の章でも述べたように、「見えざるものを信じられる力」こそ、木曽人の持つかけがえのない美徳なのですから。

木曽ノート・まとめにかえて

地域資源の豊富さは木曽の「強み」だが、同時に「弱み」でもある

（人もお金も限られている以上）

「あれもこれも」では、訴求力が弱くなる！

上記６つのテーマを全て内包する、一言で表せる「象徴」を探してみると…

それは

木曽の最大の地域資源は「御嶽山」である！

（御嶽山は「恵み」の山であり、「癒し」の山でもあり、文化の「源」でもある。しかも知名度もバツグン！）

おどろおどろしさを払拭して、新たなこころの時代にふさわしい「スピリチュアルツーリズム」を開発

「木曽の御嶽山」を現代的な視点でブランディングし直してみる！

（その上で）

クナイプなどのような「借り物」ではなく、木曽独自の「商品」を開発する！

Ontake Therapy

木曽のおんたけセラピー

（森林療法・炭酸泉療法・アクアセラピー・ハーブ療法・スンキ健康法・木曽馬セラピー・樹木葬・健康に良い木曽クラフト…）

<後　記>

木曽ノートを振り返って

木曽学を「ヨソモノ」の目から「再整理」することで、そこから「浮かび上がる」ビジネスについて可能性を探る…そういう目的で始められた「木曽ノート」でしたが、その作業を初めてすぐ、そうした思いの無謀さに思い知らされることとなりました。

豊富な地域資源に恵まれ、伝統ある歴史と文化を有する木曽を、私たちのような「ヨソモノ」がそんなに簡単に整理できるはずもなく、さらにビジネス化の「タネ（シード）」を発掘するといった大それた課題に対しては、私たちの力不足だけがただただ「浮かび上がる」結果となってしまいました。

当初、盛り込もうとしていた内容のうち、諸事情で誌面に納めきれなかったものは少なからずあります。中には、木曽の今後のビジネスを考える上で重要なものとなりえるようなものもあるかもしれません。最後にいくつか列挙して終わりたいと思います。

■木曽は「木の教育」先進地

木曽には、長野県林業大学校をはじめ、上松技術専門校や旧木曽山林高校（現木曽青峰高校）など、「木」に関する広範囲な技術や知識を学べる教育機関がたくさん存在しています。人口比で考えれば、木曽は「木の教育」集積地と呼んで遜色ありません。しかし、残念なことに、そうした「若者たち」の大半が、卒業と同時に「木曽」から出ていってしまうのです。こうした若者たちの一人でも多くが残るために、木曽に欠けているものは何か。その考察を通じて何かがつかめれば、木曽町は「木のクリエイターが集まる町」という形で「木曽クラフト」を興していけるのではないか、ぼんやりとながら、そういう思いがあったのです。そのため、木曽青峰高等学校インテリア科の高木豊明先生、上松技術専門校前校長の三宅芳美先生、そして上松技専 OB の「木曽クラフト」作家・瀬尾誠氏ら各氏からお話しを伺いましたが、残念ながら、今回は果たせませんでした。

■もう一つの「木曽クラフト」物語

本文では、「木曽クラフト」を「八沢春慶」と関連づけて、「お弁当箱」などの「ヘルシー食器」こそが「木曽クラフト」らしい製品である、という考察を展開しましたが、実は、木曽が作り続けてきた「もう一つ」の木工品として、桶や樽、湯船などの「水回りグッズ」があります。考えてみれば、檜風呂こそが、日本人にとって、最も贅沢なお風呂だったのです。株式会社桶数の伊藤今朝雄氏や、有限会社田尻の田尻芳樹氏から伺ったお話しを元に、「健康産業」としての「木曽クラフト」の生きる道を、バス・トイレタリーなどの「水回りグッズ」に求めるというストーリーも、十分展開できるように思われます。

■木質バイオマスエネルギーの可能性 / カラマツ問題に絡めて

東日本大震災によって原発事故が引き起こされて以来、自然エネルギーの開発と、その自治についての必要性が叫ばれるようになりました。太陽光発電や風力発電があまり現実的でない木曽にとっては、木質バイオマス（ペレット発電）こそ、「木の国・木曽」として

最も木曽らしいエネルギーと言えるかもしれません。実際、戦前から戦後のある時期までは、木曽は薪や木炭の一大供給源として活躍していたのです。戦後の「拡大造林政策」で盛んに植林されたカラマツが間伐もされずに荒れていく現状を見るにつれ、樹齢 50 年のカラマツを無理に建材として売る方向を模索するより、ペレット発電の可能性を探る方が賢明なのではないか、という思いが大きかったのです。

特に「今はお荷物のように考えられているカラマツも、樹齢 100 年まで待てば素晴らしい良材になる。問題なのは、間伐材だけ。木曽は五木だけでなく、カラマツを含めたバランスの良い混交林を目指すべき」という元営林署長で現町会議員副議長である古畑富省さんのお話しが、とても印象的でした。ならば、建材利用はあと 50 年我慢して、間伐材についてはエネルギー活用に回す、というのが合理的ではないか、そう思われたのです。

木曽でペレットというと、すぐにペレットストーブが連想されて、「木曽の寒さにペレットストーブでは無理」という声が聞こえてくるのですが、そうではなくて、ペレットをそのまま電力化する技術が、既に欧米では実用化されています。うまくいけば、石油や原子力といったエネルギーより、格段に環境リスクの低い、しかも「木曽らしい」エネルギー源となれるはずなのです。現在企画されている総合コミュニティセンターが実現するなら、そこの電力だけでも、中部電力ではなく町独自の電力として、ペレット発電や小水力発電などの「木曽ならでは」のエネルギー自給が果たせるよう、期待されてなりません。

■日本の原風景を残す日義のポテンシャル

木曽中を取材に回っていると、「日義」という場所の素晴らしさに改めて思い知らされることが幾度となくありました。

山がすぐ眼前に迫る「谷底」のような福島から、日義に移動したときに不意に開ける明るい光景は、まるで絵画のような美しさ。（4）「いきもの」の章での座談会で、昆虫学者の永井さんが発言されたように、「日義は古き良き日本の原風景を今に残す」貴重な場所であるように思われます。

その際にも少し述べましたが、宮ノ越宿の再整備や義仲の物語の再構築を、エコツーリズム（環境教育）やグリーンツーリズム（食育）と絡めて回遊性（物語性）を持たすことができれば、日義は「日本人の帰るべきふるさと」像をベースにした「理想の子育て基地」となれるのではないでしょうか。

これからの日本にとって、最も重要な国家的課題は「経済」ではなく「子育て」です。既に「木曽駒森林公園」・「木曽駒オートキャンプ場」や「木曽音楽祭」などを持つ日義のポテンシャルは、とても高いように思われます。

■木曽町はひとつ。

「木曽ノート」の取材を通じて、私たちが一番心配に感じたことは、実は、４つの地区の微妙な「仲の悪さ」でした。もちろん、「ヨソモノ」にはわからない事情や経緯があるのかもしれません。また、「ヨソモノ」にはわからないけれど、実は、とても「仲が良い」のかもしれません。いずれにせよ、「木曽町」は１つの町です。「ヨソモノ」からしたら、福島も日義も開田も三岳も、どこも同じ「木曽町」でしかありません。

それは、つまりは木曽町の「アイデンティティ」の問題でもあります。各地区はもともと違う町村だったわけですから、それぞれ成り立ちや特徴に差異があって当然です。各地

区がそれぞれの個性や差異性を活かしながら、４つの地区がトータルで一つの「木曽町」として見えるようアピールできなければなりません。

開田は「ヘルシータウン基地」に、三岳は「新たなる御嶽山の拠点」に、そして日義は「のどかな子育て基地」に、それぞれ定義した上で、それらを全て「木曽の御岳セラピー」でくくることができれば、「日本人の魂のふるさと・木曽町」が発信すべきメッセージは自ずと浮かび上がってくるはずです。

そして、その「情報発信基地」としての役割をこそ、福島が担うべきでしょう。福島は、かつて中山道の要所として、東西文化が行き交う文化・情報拠点だった歴史を有しています。木曽町の要であるだけでなく、木曽谷の中心として、木曽の「価値」を内外にアピールしていく役目があるのです。

４つの地区がそれぞれの個性や役割を発揮しながら、互いが有機的に連携して一つの町に溶け合う時、木曽町は、御嶽の恵みあふれる町として、限りない力を発揮するに違いありません。

最後になりましたが、本「木曽ノート」は、たくさんの方々へ行ったインタビューが基本となって制作されています。ここに厚くお礼を申し上げたいと思います。

＜取材にご協力いただいた方々＞

「木曽ノート」製作に関しては、以下の方たちにご協力いただきました。ありがとうございました。

ア　伊藤今朝夫さん
井上慎二さん
岩井茂雄さん
遺跡芳郎さん
上田とめ子さん
上洞竜太さん
大橋健一さん
大畑俊隆さん
奥原秀行さん
奥村浩さん
カ　開田高原・麻織物研究会の皆さん
角屋岳人さん
唐沢尚之さん
唐津光弘さん
春日正志さん
家高敏彰さん
川合潤吾さん
唐沢尚之さん
鬼頭眞由美さん
木村文男さん
木村みかさん
久米田茂喜さん
桑原勉さん
小林和夫さん
小林利典さん
小林登さん
小林利恵子さん
サ　彩菜館の皆さん
斉藤幸晴さん
澤頭修自さん
澤口禎久さん
重野信孝さん
下原伸一さん
菅原寿清さん
瀬尾　誠さん
鈴木保さん
タ　高木豊明さん
滝和人さん
田口修さん
武田史朗さん
武居哲也さん
タ　高田典和さん
竹谷淳さん
竹脇恵美さん
竹脇聡さん
楯誠治さん
田尻芳樹さん
田中博さん
田中芳江さん
児野周代さん
千村孝男さん
千村博章さん
手塚喜市さん
手塚隆さん
富樫均さん
登里和久さん
栩本力さん
ナ　中川剛さん
中山郁さん
成田聖さん
西尾礼子さん
野口廣子さん
野田いずみさん
ハ　林祐彦さん
原夏希さん
樋口清さん
福島和夫さん
古畑きよさん
古畑富省さん
古野直人さんご一家の皆さん
マ　松井淳一さん
三上肇さん
南俊三さん
三宅芳美さん
宮崎裕史さん
宮崎昌美さん
宮田正士さん
森本一美さん
ヤ　横井剛さん
吉川正樹さん

＜引用文献・参考文献＞

題名	著者（出版社）	該当章
木曽福島町史	木曽福島町教育委員会	1,2,3,4,5,6
日義村誌	日義村誌編纂委員会	1,2,3,4,5,6
三岳村誌	三岳村誌編さん委員会	1,2,3,4,5,6
開田村誌	開田村誌編纂委員会	1,2,3,4,5,6
木曽の庶民生活	生駒勘七（図書刊行会）	1,2,3,4,5,6
すてきな田舎　元気なふる里	田中勝己（かもがわ出版）	1,2,3,4,5,6
木曽ひのき	林土連研究社	1,2,3,4
木曽檜（日本の原点シリーズ「木の文化」）	新建新聞社	1,3,4
山と木と日本人 / 森に暮らす木曽人の暮らし	市川健夫（NHK ブックス）	1,2,3,4
木の文化をさぐる	小原二郎（NHK ブックス）	1,3,4
木曽・楢川村誌	楢川村誌編纂委員会	1
近世漆器の産業技術と構造	北野信彦（雄山閣）	1
日本の歴史を作った森	立松和平（筑摩書房）	1
崖っぷちの木地屋ー村地忠太郎のしごと	松本直子（未來社）	1
大地が語る信州の４億年	信州大学（郷土出版社）	2
水惑星の旅	椎名誠（新潮選書）	2
環境を知るとはどういうことか / 流域思考のすすめ	養老孟司・岸由二共著（PHP 新書）	2
温泉療法（補完・代替医療）	久保田一雄（金芳堂）	2,3
癒されてきれいになるおひとりさま温泉	石井宏子（朝日新聞出版）	2
地球環境・人間生活に関わる農業及び森林の多面的な機能の評価について	日本学術会議	3
21 世紀を森林の時代に	養老孟司ほか共著（北海道新聞社）	3
ヘルス・ツーリズムの手引き	社団法人日本観光協会	3
森林医学 II / 環境と人間の環境科学	大井玄ほか共著（朝倉書店）	3
森林療法のすすめ	上原巌（コモンズ）	3
山歩きはなぜ身体にいいのか	柏澄子（ヤマケイ山学選書）	3
大菩薩峠	中里介山（青空文庫）	3
馬の特性を活かして障害のある人々の指導に挑戦する	滝坂信一（「食農と環境」東京農大出版会）	3
木曽のおんたけさん	中山郁ほか共著（岩田書院）	3.4,6,7
森の力 - 育む、癒す、地域をつくる	浜田久美子（岩波新書）	3,4
アニマルセラピー（補完・代替医療）	田丸政夫ほか共著（金芳堂）	3
樹木葬和尚の自然再生 - 久保川イーハトーブ世界へ	千坂 げんぽう（地人書館）	3
森と水を守る自然葬 / 再生の森をめぐって	葬送の自由をすすめる会（社会評論社）	3
イギリス自然葬地とランドスケープ	武田史郎	3
環境史とは何か（シリーズ日本列島の三万五千年【１】）	湯本貴和編（文一総合出版）	4
山と森の環境史（シリーズ日本列島の三万五千年【５】）	湯本貴和編（文一総合出版）	4
日本人はどのように森をつくってきたのか	コンラッド・タットマン（築地書館）	4
山を忘れた日本人	石川徹也（彩流社）	4
環境倫理学	鬼頭秀一（東京大学出版会）	4
ぐるり御岳 とっておきの自然	近藤紀巳（中日新聞社）	4,6,
知られざる日本 / 山村の語る歴史世界	白水智（NHK ブックス）	4,5
御嶽の見える村	澤頭修自（実業之日本社）	4,5
御嶽の風に吹かれて	久山喜久夫（ナカニシヤ出版）	4,5
山・川・海の遊び仕事（現代農業 2006 年８月増刊）	農文協	4,5
スローフードの奇跡 / おいしい、きれい、ただしい	カルロ・ペトローニ（三修社）	5
本多勝一はこんなものを食べてきた	堀田あきお・堀田佳代（七つ森書館）	5
食の地方分権（現代農業 2003 年５月増刊）	農文協	5

スローフードな人生！	島村奈津（新潮社）	5
つくらまいか 木曽の味	四季の会　ふるさと体験館きそふくしま	5
木曽の杣うた	小野春夫（岩崎書店）	6
修験と神道のあいだ	中山郁（弘文堂）	6
みんよう春秋 No.152 特集木曽節	田中博（民謡春秋社）	6
杜の仕事と木遣り唄	山村基毅（晶文社）	6
生かされて八十年	宮田正士	6
みこしまくりの考察	宮田正士	6
木曽･御嶽　わすれじの道紀行	田中博（風媒社）	6
日本の神々と社	読売新聞社	6
木曽路十一宿	尾崎秀樹（駸々堂）	6
大洪水の記憶	立松和平（サンガ新書）	6
木曽空～名月に鍬振る人々	池田英俊（東京図書出版会）	6
私たちが調べた木曽の伝説	木曽谷歴史文化研究文庫	6
木と日本人 - 木の系譜と生かし方	上村武（学芸出版社）	6
木曽御嶽山案内記	御嶽教滋賀大教会･和邇御嶽山	6
山岳修験	日本山岳修験学会	6
黒川の歴史と民族	黒川林野利用農業共同組合	6
木曽福島町の文化財めぐり	木曽福島町教育委員会	6
木曽要覧	蘆澤書店	6
黒川民謡	黒川五分館	6
浮世絵に描かれた人･馬･旅風俗˝東海道と木曽街道˝	うまはくブックレット	6
広重･英泉の木曽街道六拾九次旅景色	人文社	6
木曽街道六拾九次	集英社	6
これがほんまの四国遍路	大野正義（講談社現代新書）	6
御岳山 霊なる山の素顔	信濃毎日新聞社編集局	6

＜Staff＞

木曽ノート製作委員会

総合プロデュース	株式会社21インコーポレーション
	村松理代
	砂山純子
編集	橋詰敦夫
本文執筆（文責）	橋詰敦夫（1）木（2）水（3）山（4）いきもの（5）食べもの〈6〉人と文化（7）最後に
	村松理代（6）人と文化（7）最後に
企画・取材	村松理代
	砂山純子
	橋詰敦夫
	松本朗
	永田宙郷
	小針かなえ

木曽ノートは「平成 23 年度光事業交付金」によって制作されました。

木曽町　企画財政課